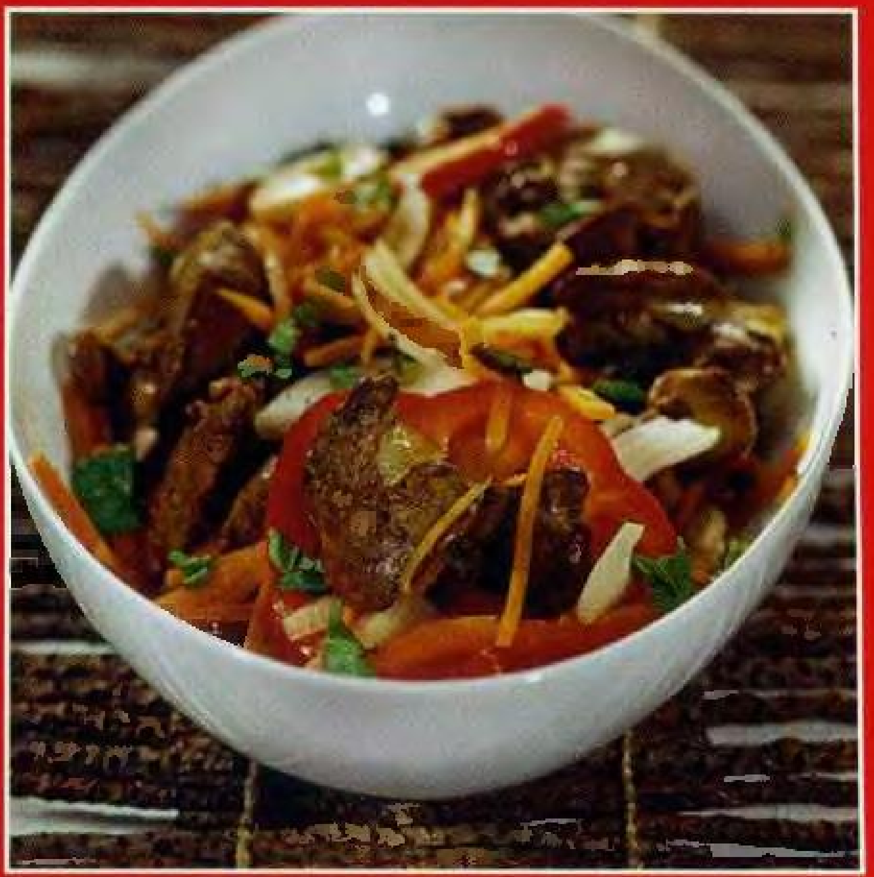
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№17 (115) сентябрь 2008 http://kuhnya.flybb.ru/ журнал для тех, кто любит готовить

Maggi®
Живите вкусно!



■ запеченный чеснок с козьим сыром ■ салат из куриной печенки ■ свекольный тирамису ■ суп из морского окуня ■ суп из грибов и перловки ■ говядина с белыми грибами ■ свинина с овощами в горшочках ■ лапша под соусом из тунца ■ утка с яблоками в соусе из красного вина ■ карри из цветной капусты и картофеля ■ грибное ризотто ■ тушеная капуста с яблоками и колбасками ■ сливовый татен ■ пирог с виноградом ■ десерт из дыни ■ персик колада

www.gastronom.ru
ISSN 1728-6948 08017

http://kuhnya.flybb.ru/

Мы просто делаем то, что умеем лучше всего: оливковое масло extra virgin

Только благодаря «механическому прессованию оливок» в нашем масле сохраняются все натуральные ароматы и целебные свойства оливкового масла Extra Virgin. Великолепные пейзажи сельской местности Умбрии, известной как «Зеленое сердце Италии», – это место, где семья Монини уже в течение трех поколений производит и отбирает лучшие сорта оливкового масла Extra Virgin.

Дзефферино Монини, являющийся настоящим владельцем, до сих пор персонально тестирует все производимое масло, перед тем как оно будет разлито в бутылки. Оливковое масло Monini Extra Virgin предназначено для потребителей, которые ценят характерный и уникальный вкус.

UNA SPREMUTA DI OLIVE
MONINI

www.ameria.ru

Реклама

Дорогие друзья!

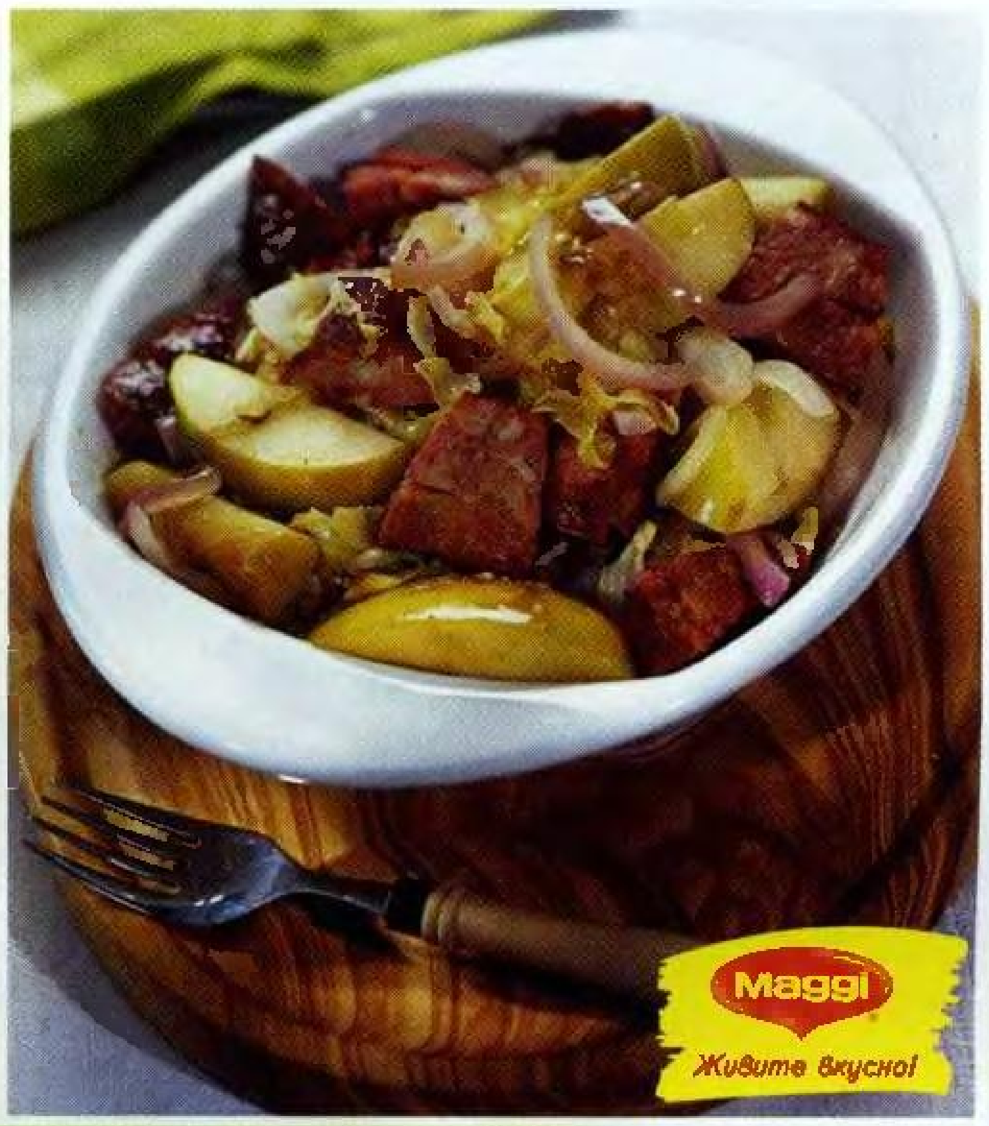
Поздравляем всех учителей, учеников и их родителей с началом нового учебного года! Учиться никогда не поздно и всегда полезно, об этом говорит и тот читательский интерас, благодаря которому наша «Школа» существует уже 5 лет!

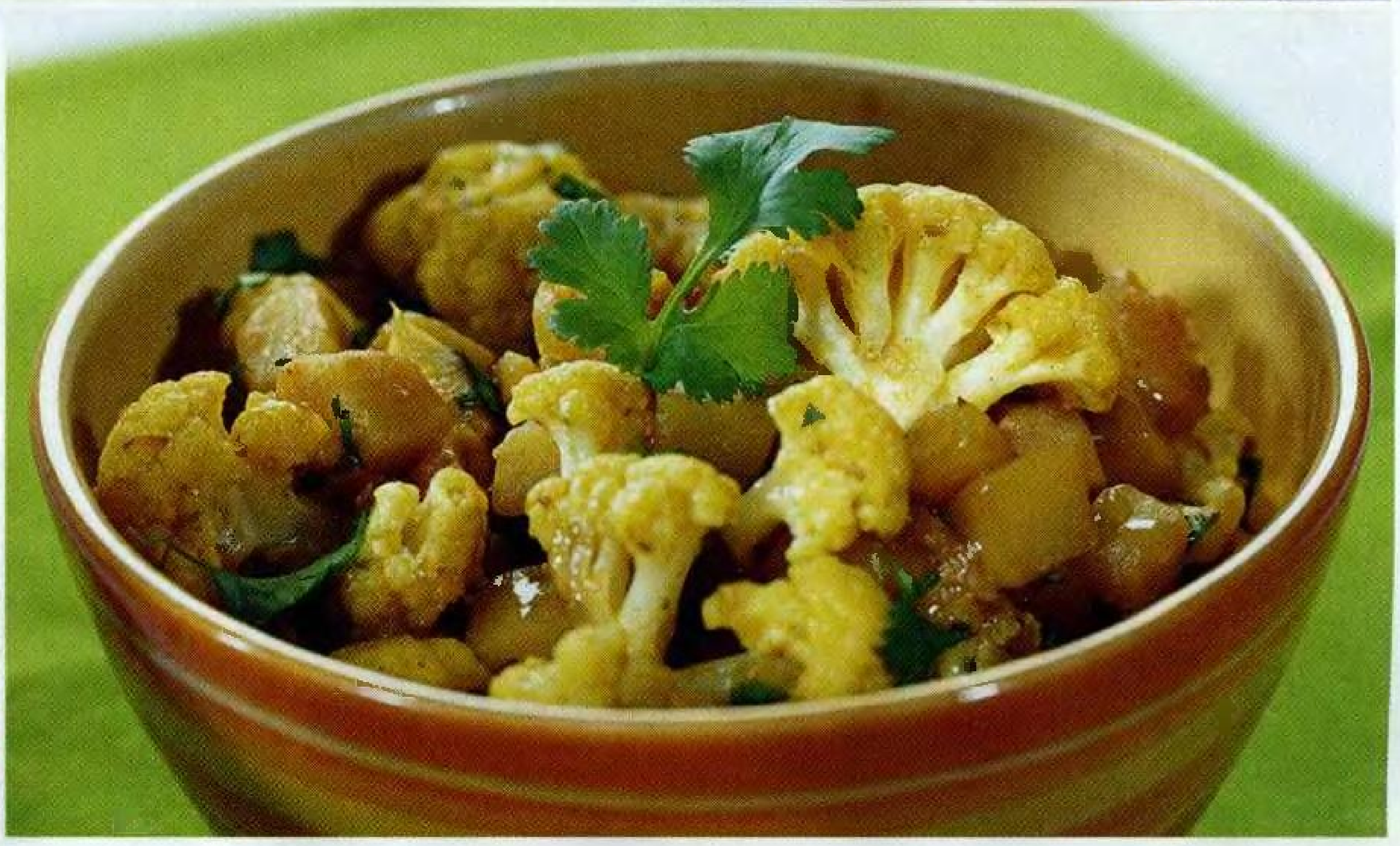
В прошлый понедельник из печати вышел очерадной номер «Коллекции рецептов», посвященный детскому питанию. Мы надеемся, что вы успели его приобрести и побаловать своих школьников полезными и смешными блюдами.

И не забывайте о новом конкурсе рецептов для микроволновой печи, который мы проводим совместно с компанией Samsung. Победители получат ЖК телевизор, холодильник и комплект встраиваемой техники Samsung. Более подробно об условиях конкурса читайте в «Школе гастронома» № 16.

Желаем успехов.

Ваша радакция





условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

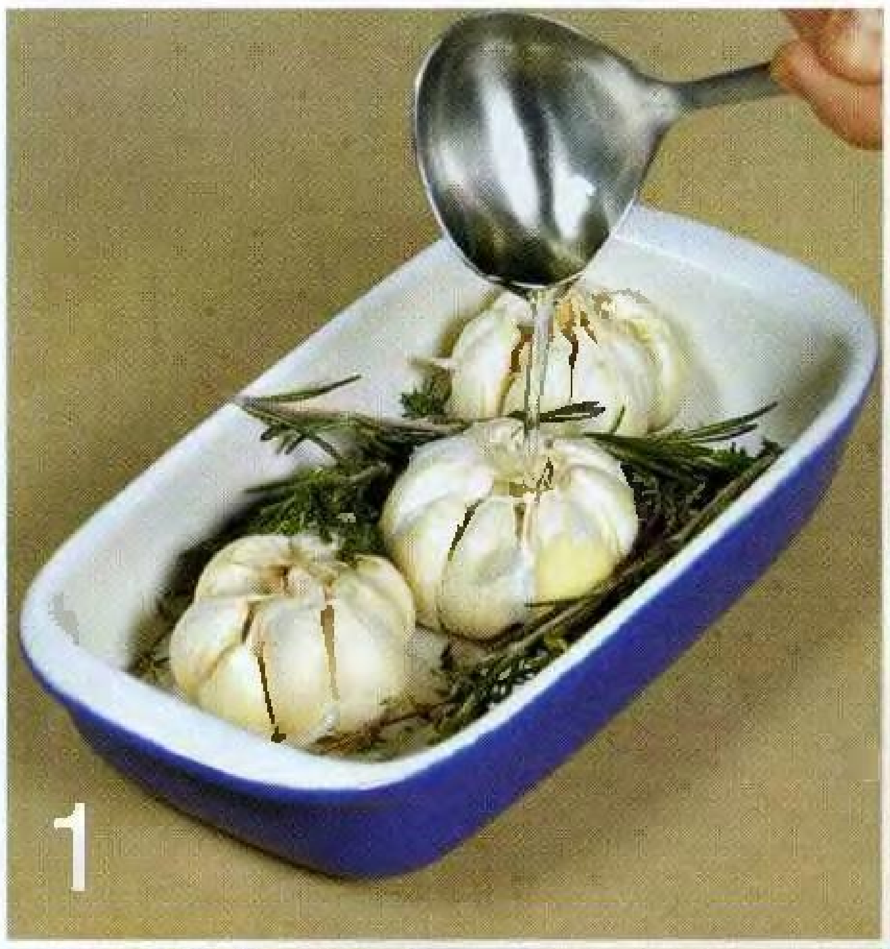
* полезный совет

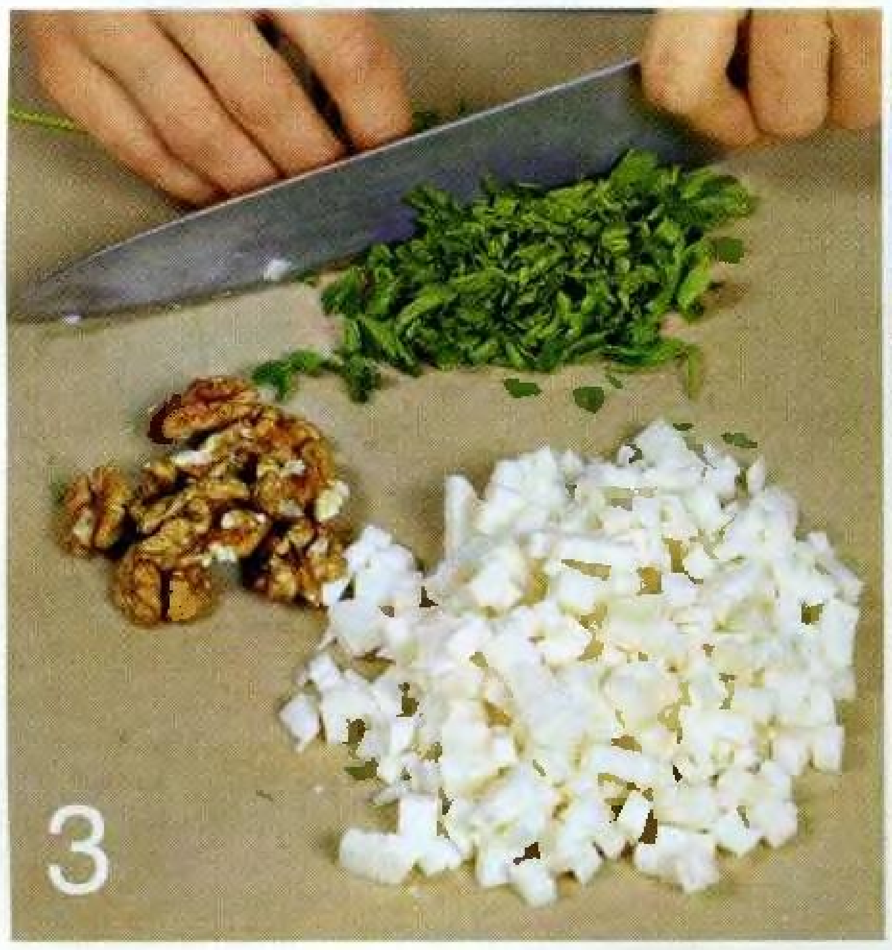
блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ

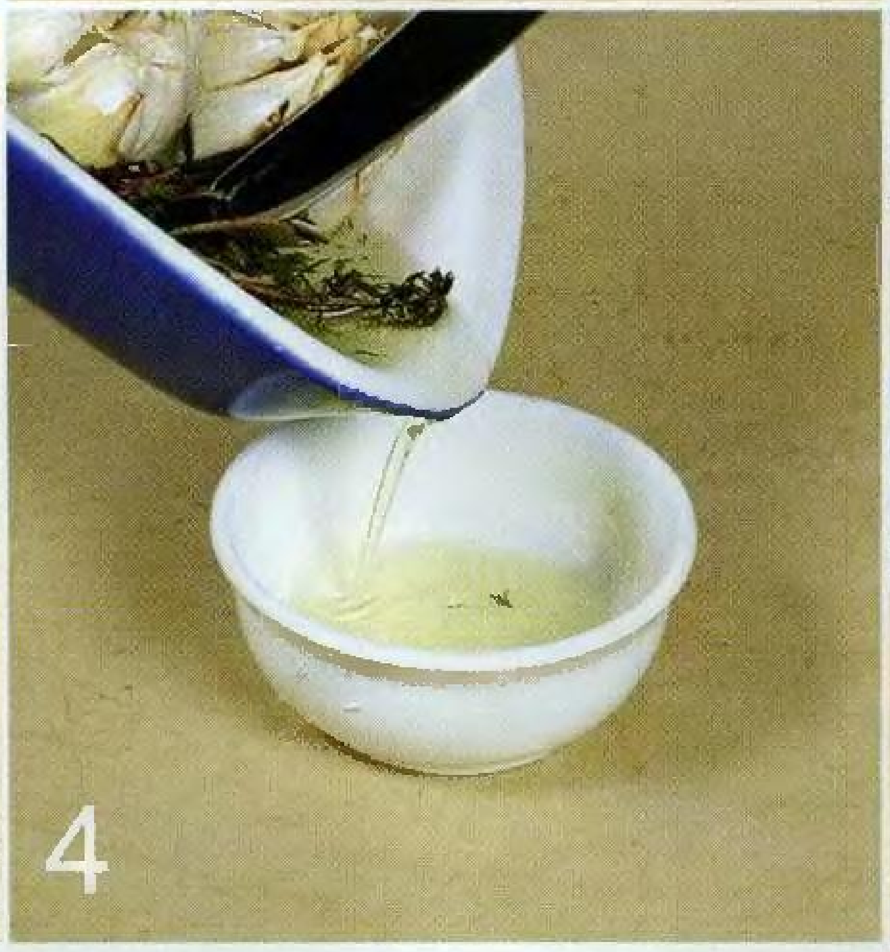
содержание

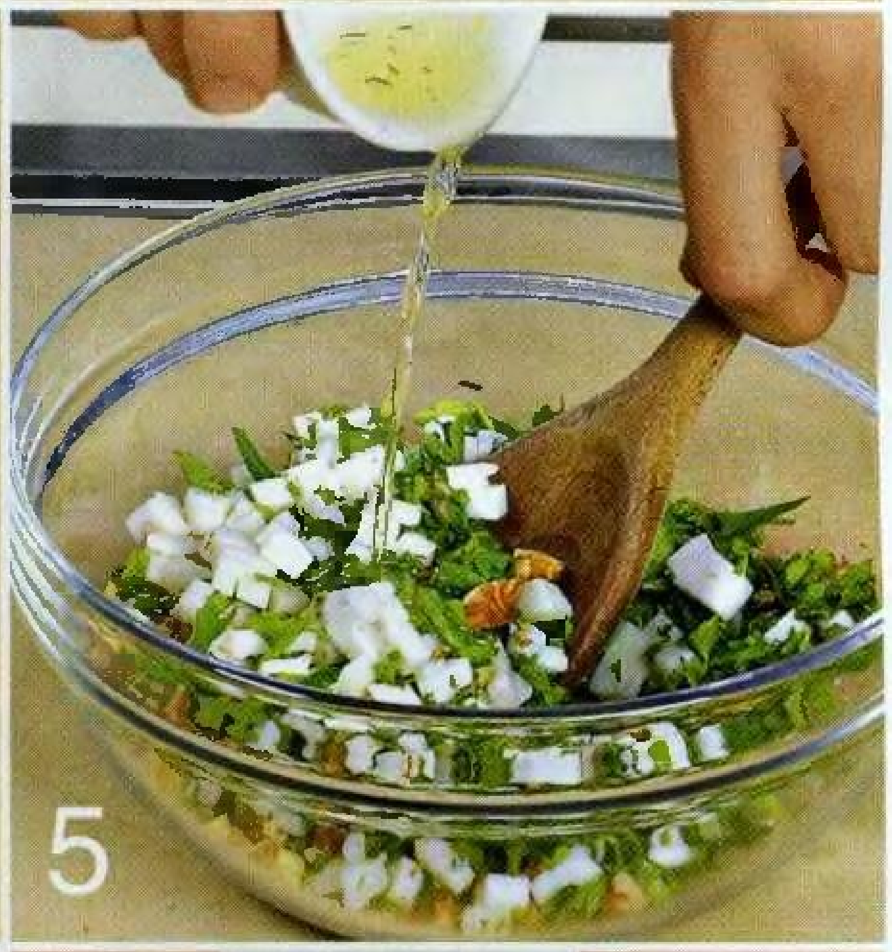
ЗАКУСКИ	2	запеченный чеснок с козьим сыром
САЛАТЫ	4	салат из куриной печенки
ЗАКУСКИ	6	свекольный тирамису
СУПЫ	8	суп из морского окуня
	10	суп из грибов и перловки
МЯСО	12	говядина с белыми грибами
	14	свинина с овощами в горшочках
ПАСТА	15	лапша под соусом из тунца
ПТИЦА	18	утка с яблоками в соусе из красного вина
ОВОЩИ	20	карри из цветной капусты и картофеля
КРУПЫ	21	грибное ризотто
МЯСО	22	тушеная капуста с яблоками и колбасками
ВЫПЕЧКА	24	сливовый татен
	26	пирог с виноградом
ДЕСЕРТЫ	28	десерт из дыни
НАПИТКИ	30	персик колада

запеченный чеснок с козьим сыром









ЧТО НУЖНО:

- **3** головки чеснока
- **3** веточки розмарина
- **6** веточек тимьяна
- **3 ст. л.** оливкового масла
- **150 г** мягкого козьего сыра
- **2** веточки петрушки
- **50 г** грецких орехов
- **6** кусков белого хлеба
- • соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 3
В 1 порции: 546,2 ккал,
белки – 20,2 г, жиры – 43,1 г, углеводы – 19,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

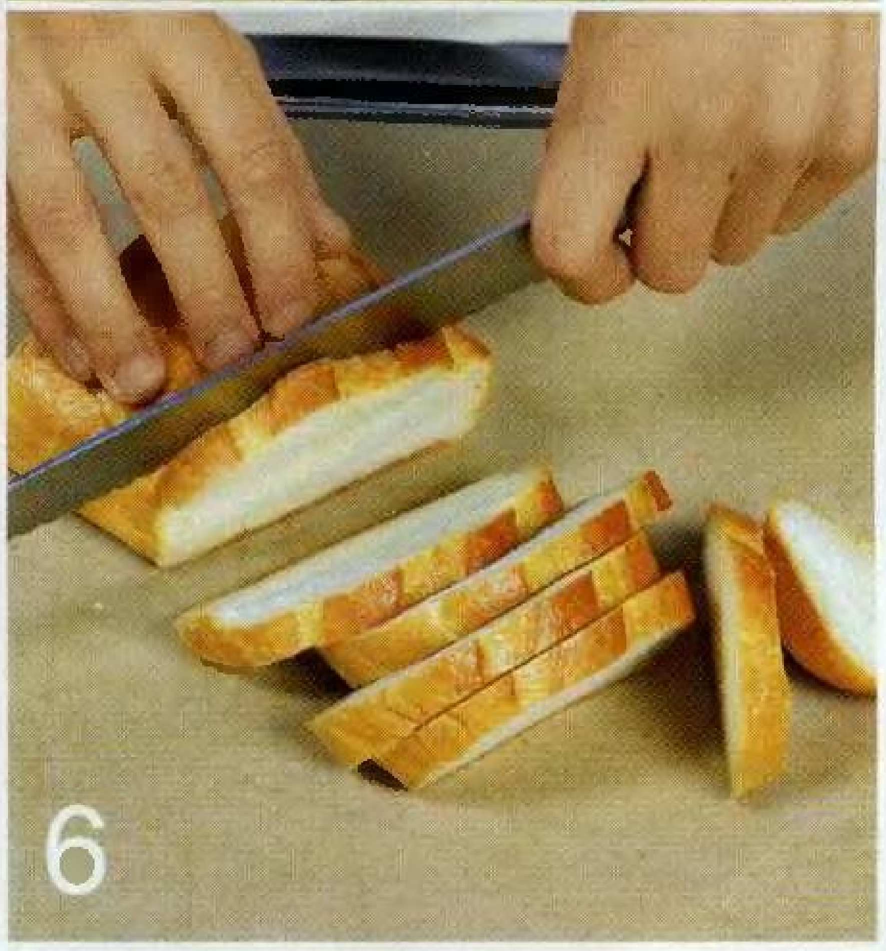
1 Очистить головки чеснока от шелухи, но не разбирать на зубчики. Зелень вымыть, обсушить. Положить чеснок в небольшую форму для запекания. Добавить розмарин и тимьян, сбрызнуть оливковым маслом. Приправить солью и перцем.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Плотно накрыть форму фольгой, поставить в духовку и запекать 35 мин. Затем снять фольгу и вернуть в духовку еще на 25 мин.

3 Петрушку измельчить. Козий сыр и орехи крупно порубить ножом. В большой миске перемешать сыр с зеленью и грецкими орехами.

4 Масло из формы с запеченным чесноком слить в чистую миску.

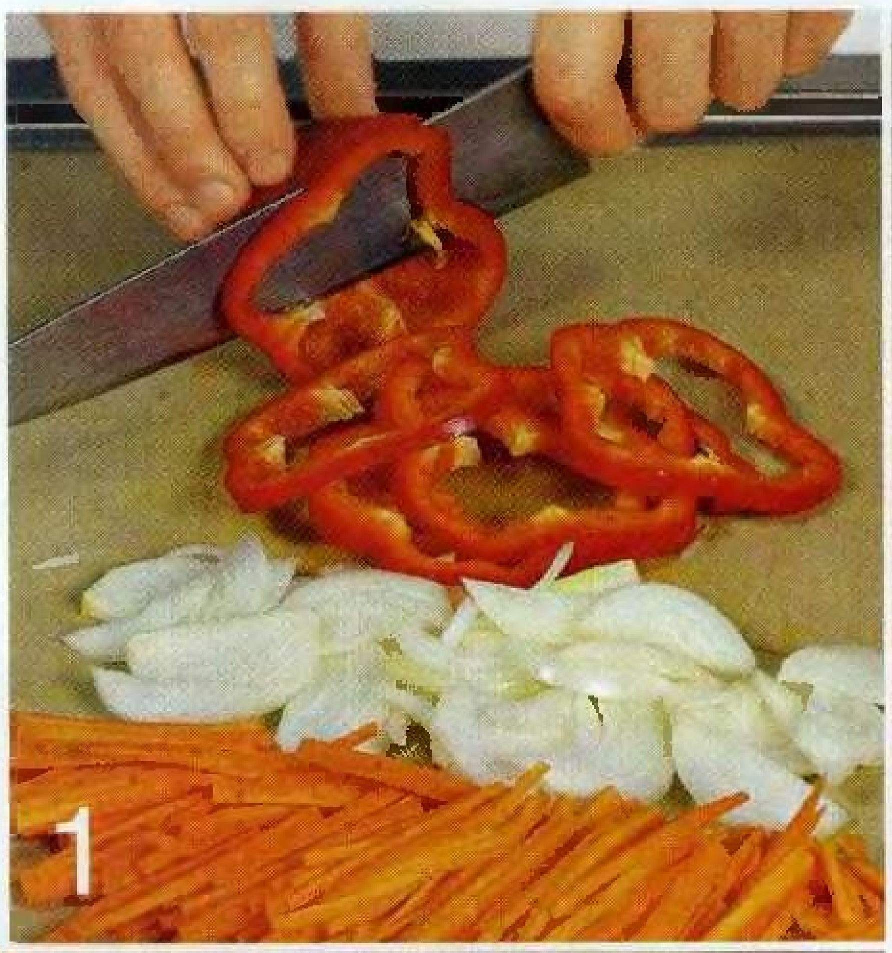
5 Влить в сырно-ореховую смесь 1 ст. л. чесночного масла, приправить солью и черным перцем. Поставить в холодильник на 10 мин.

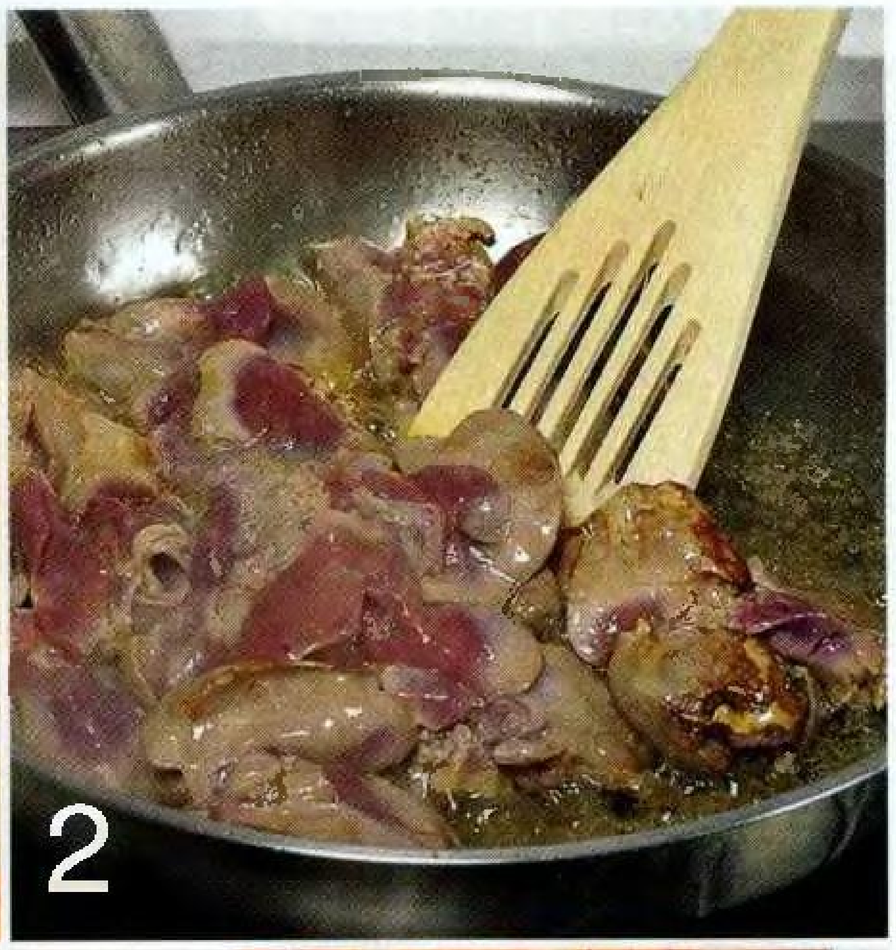


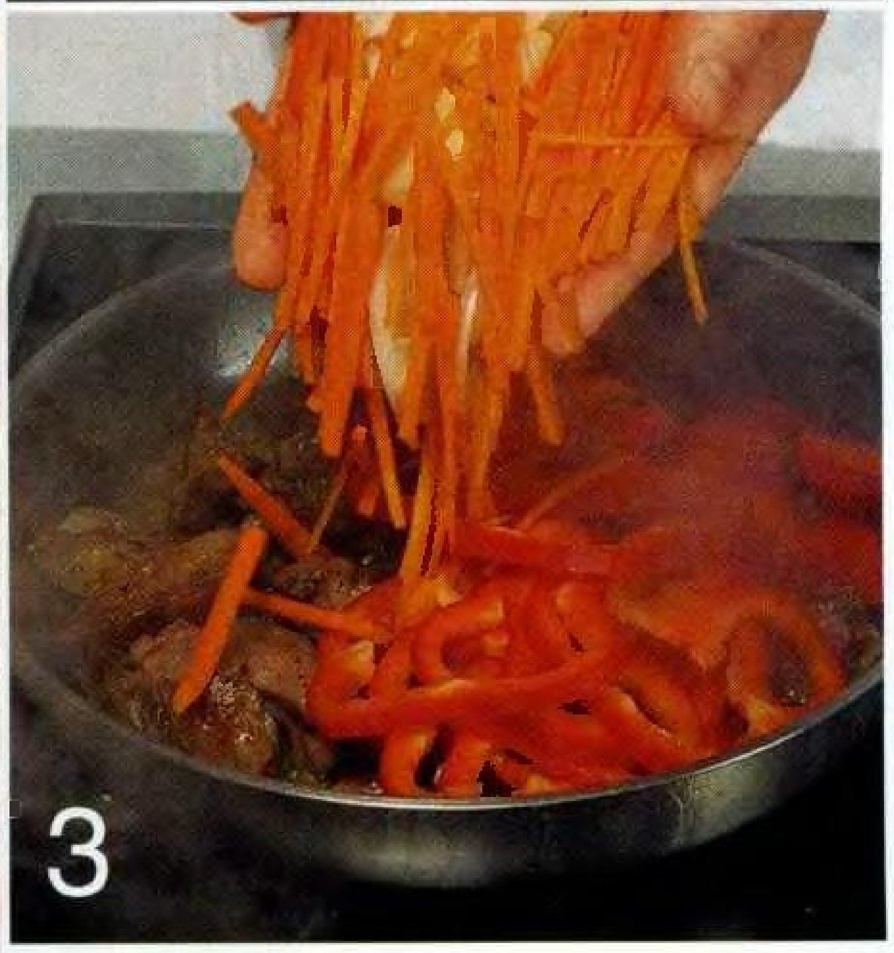
6 В сковороде разогреть оставшееся чесночное масло. Обжарить на нем хлеб, по 4 мин. с каждой стороны, до образования золотистой корочки. Подать запеченный чеснок с обжаренным хлебом и гарниром из сырно-ореховой смеси.

салат из куриной печенки

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 212 ккал,
белки – 11,3 г, жиры – 15,7 г, углеводы – 6,3 г







ЧТО НУЖНО:

- **200 г** куриной печенки
- **2** средние морковки
- **1** средняя луковица
- **1** красный сладкий перец
- **3 ст. л.** сливочного масла
- соль, черный перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенку вымыть. Морковь очистить, нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, нарезать полукольцами. Перец вымыть, очистить от семян и нарезать кольцами.

2 На сковороде разогреть масло, выложить печенку и обжарить со всех сторон в течение 2 мин.

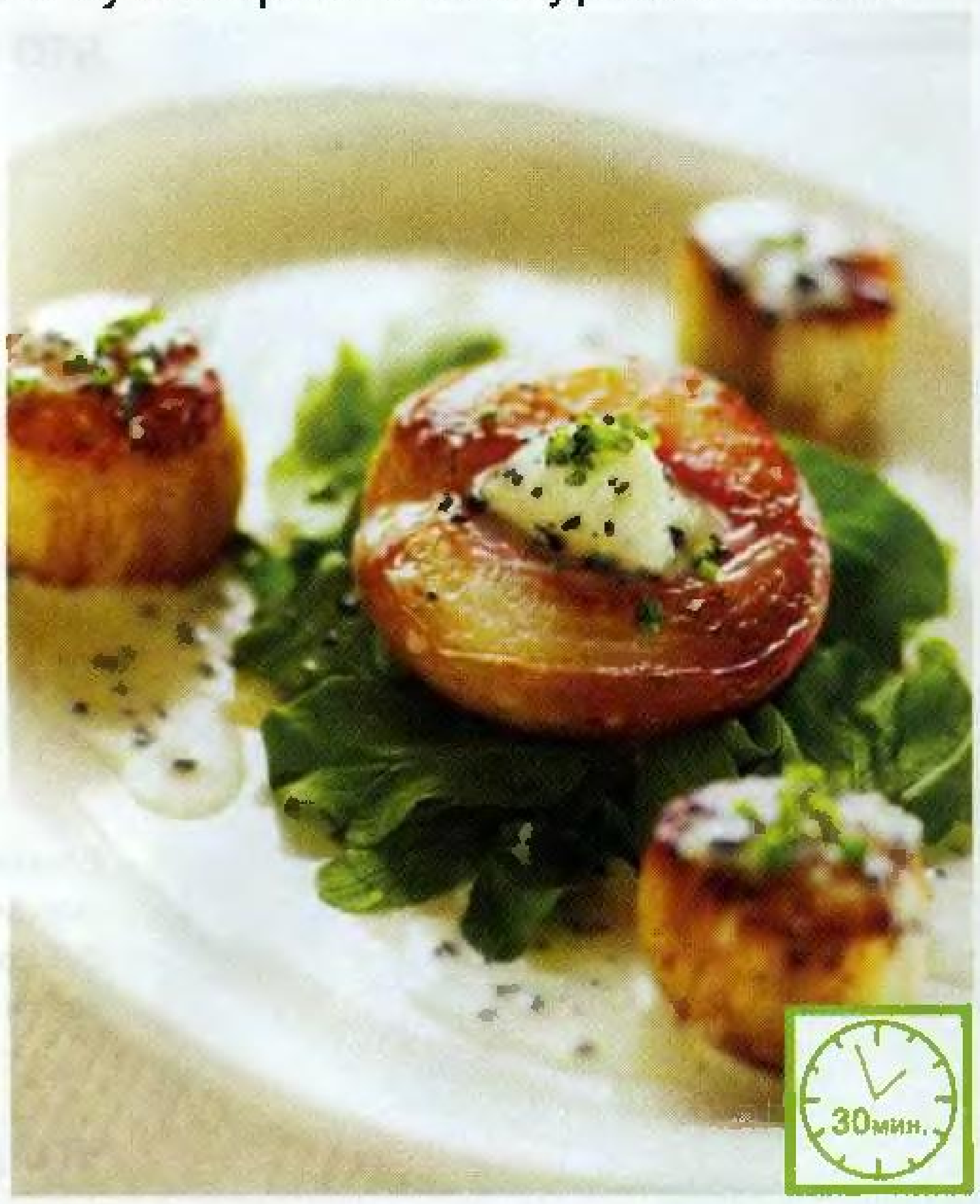
3 Добавить овощи, соль, перец по вкусу. Жарить все вместе, помешивая, в течение 5 мин. Снять с огня и дать немного остыть. Подавать теплым.

Майонез Calve подчеркнет вкус Ваших любимых блюд, а его консистенция идеально подойдет ко всему, чтобы вы ни готовили. Об этом знают многие потребители, которые не только охотно готовят свои любимые блюда вместе с Calve, но и делятся своими рецептами на сайте www.calve.ru!

Фаршированное ассорти

Рецепт, присланный победителем кулинарного конкурса от Calve

Самойлова Анастасия Андреевна, г. Зарайск, МО.



- **Шампиньоны – 2-3 шт.**
- **Куриное филе – 250 г**
- **Цукини – 1 шт.**
- **Помидоры – 2 шт.**
- **Болгарский перец – 2 шт.**
- **Майонез Кальве – 2 ст. л.**
- **Сыр – 50 г**
- **Зелень**
- **Растительное масло**

Шампиньоны промыть, отрезать у них "ножки", из перца аккуратно вырезать семена, а из помидоров – мякоть, у цукини срезать от краев по 4 см и удалить мякоть. Подготовленные (очищенные от внутренностей) овощи и грибы обдать кипятком и отложить в сторону.

Оставшуюся мякоть от овощей и ножки грибов мелко порезать. Куриное филе мелко порубить или пропустить через мясорубку. Куриное филе и мякоть от овощей хорошо перемешать, слегка обжарить на растительном масле и посолить. Добавить к курино-овощному фаршу 2 ст. л. майонеза Calve и жарить на сковородке еще 30 секунд.

Наполнить подготовленные овощи и грибы курино-овощным фаршем, сверху посыпать тертым сыром. Получившееся блюдо запекать в духовом шкафу 5 минут при температуре 180°С.

Подавать в горячем виде, посыпав сверху зеленью.

В приготовлении любого блюда таится множество секретов, которыми поделились с нами участники прошедшего конкурса "Подчеркните настоящий вкус" от Calve.

1. Печенка становится очень вкусной, если, прежде чем жарить, подержать ее 1-2 часа в молоке. Во время жаренья ее не следует протыкать вилкой. Солить печенку следует перед самым концом жаренья.

2. Для украшения многих блюд отлично подойдет майонез Calve: в сочетании с кетчупом или томатной пастой он даст приятный нежно-розовый оттенок, а смешав майонез с соком петрушки либо добавив в него мелко измельченные листья шпината, можно добиться светло-зеленого оттенка.

3. Чтобы равномерно смазать растительным маслом противень, возьмите половинку очищенного картофеля, наколите его на вилку, обмакните в масло и смажьте противень.

Качественные ингредиенты.

Настоящий вкус.

Для приготовления майонеза Calve мы используем только качественные ингредиенты.

Реклама

Calve когда вкусно по-настоящему!

свекольный тирамису

ЧТО НУЖНО:

- **4** небольшие отваренные свеклы
- **100 г** мягкого овечьего сыра
- **100 г** сыра маскарпоне
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** горчицы
- **1 ст. л.** винного уксуса
- **6** кусков белого хлеба без корки
- **2** зубчика чеснока
- • соль, черный перец

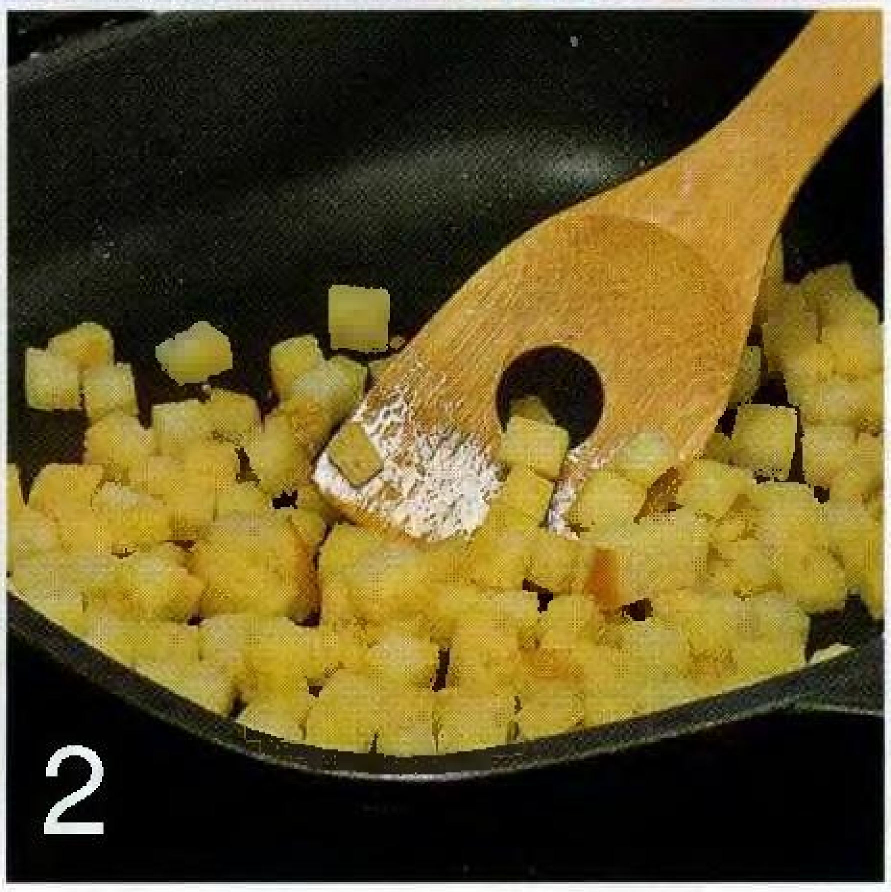
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 243,7 ккал,
белки – 10,4 г, жиры – 14,7 г, углеводы – 17,4 г

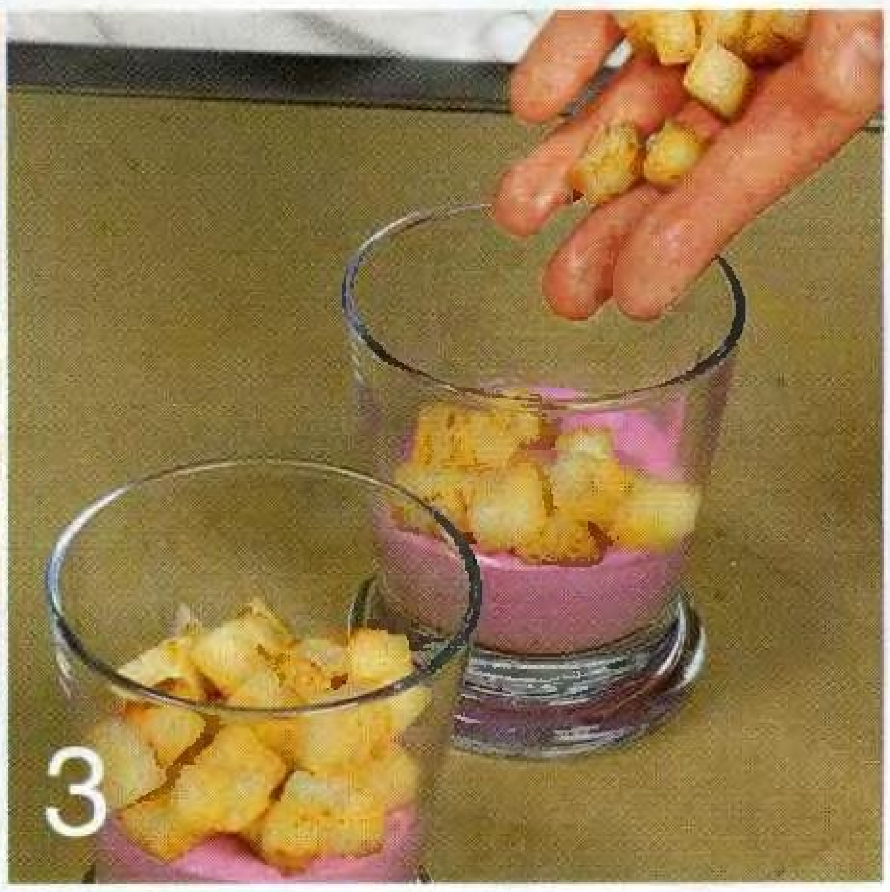
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу крупно нарезать, затем взбить в блендере с сыром до состояния пюре. Добавить 1 ст. л. масла, горчицу, уксус, приправить солью и перцем по вкусу. Перемешать и поставить в холодильник минимум на 1 ч.

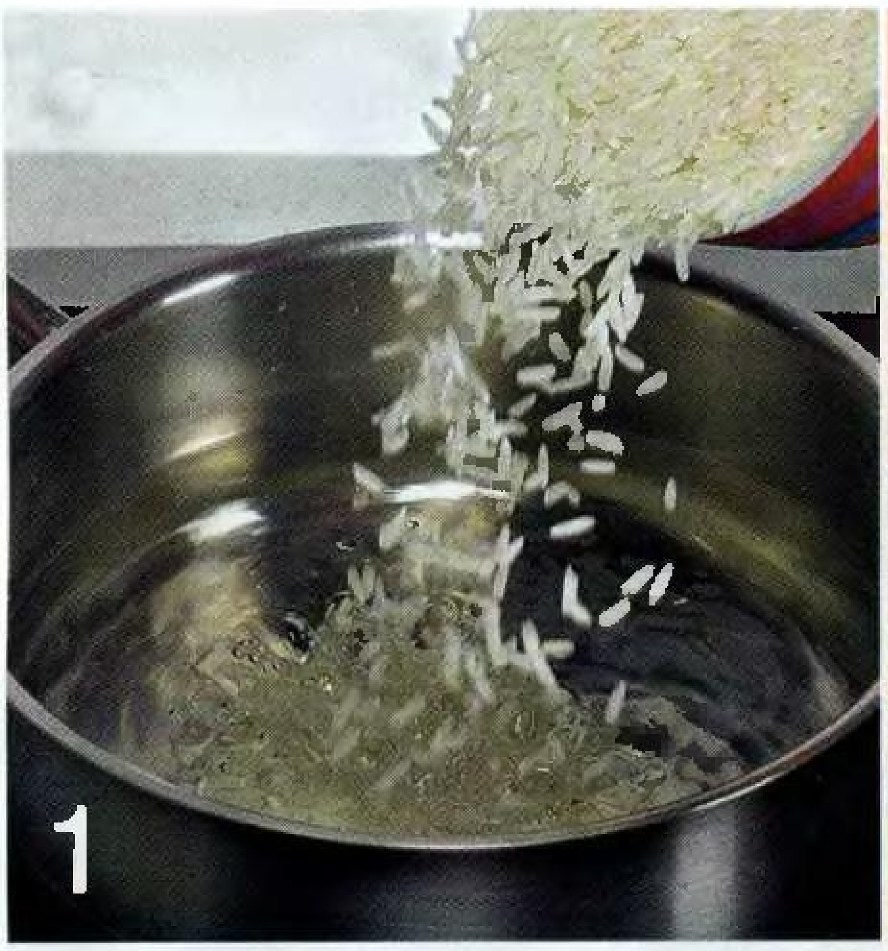
2 Хлеб нарезать кубиками. Чеснок раздавить плоскостью ножа. Разогреть в сковороде оставшееся масло, обжарить чеснок, 1 мин. Затем чеснок удалить. Обжарить кубики хлеба, 2 мин.

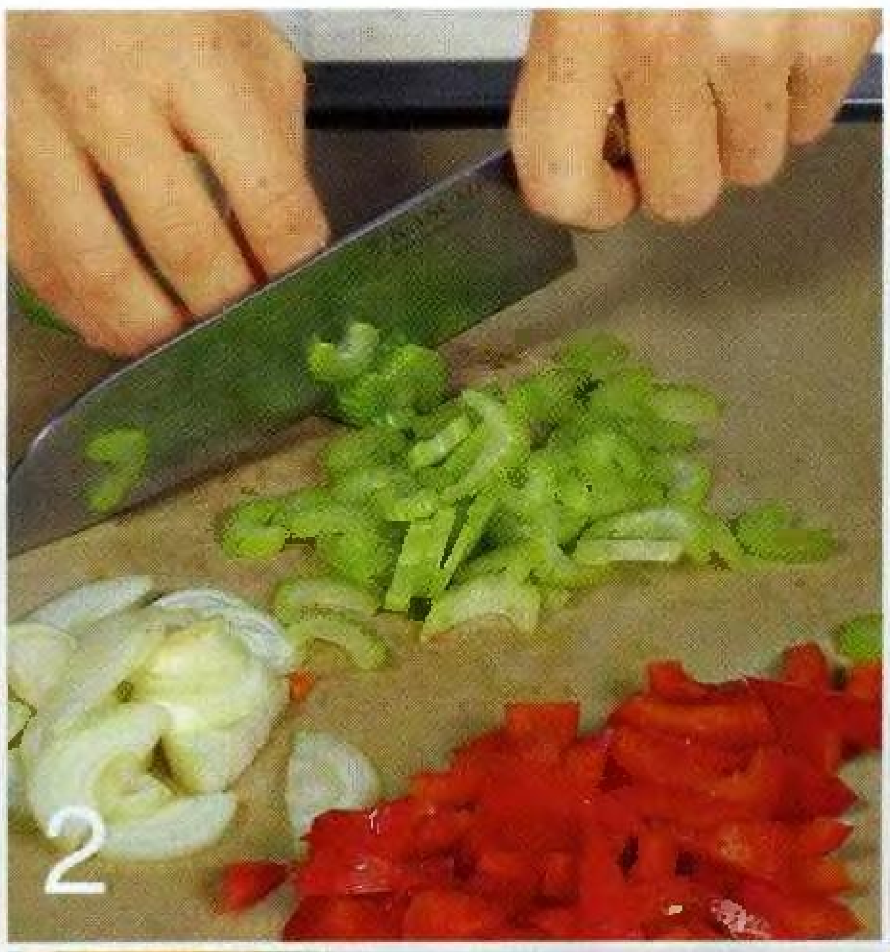
3 Разложить по бокалам половину получившихся крутонов, сверху распределить половину свекольного пюре. Выложить оставшиеся крутоны и пюре.

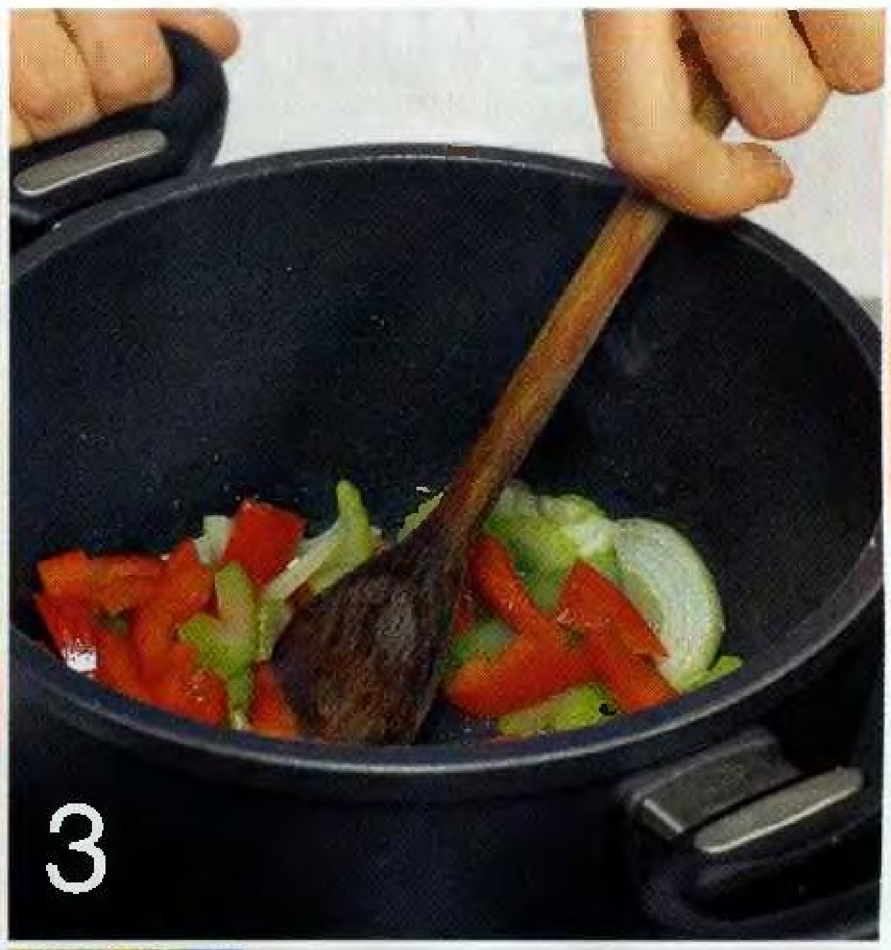




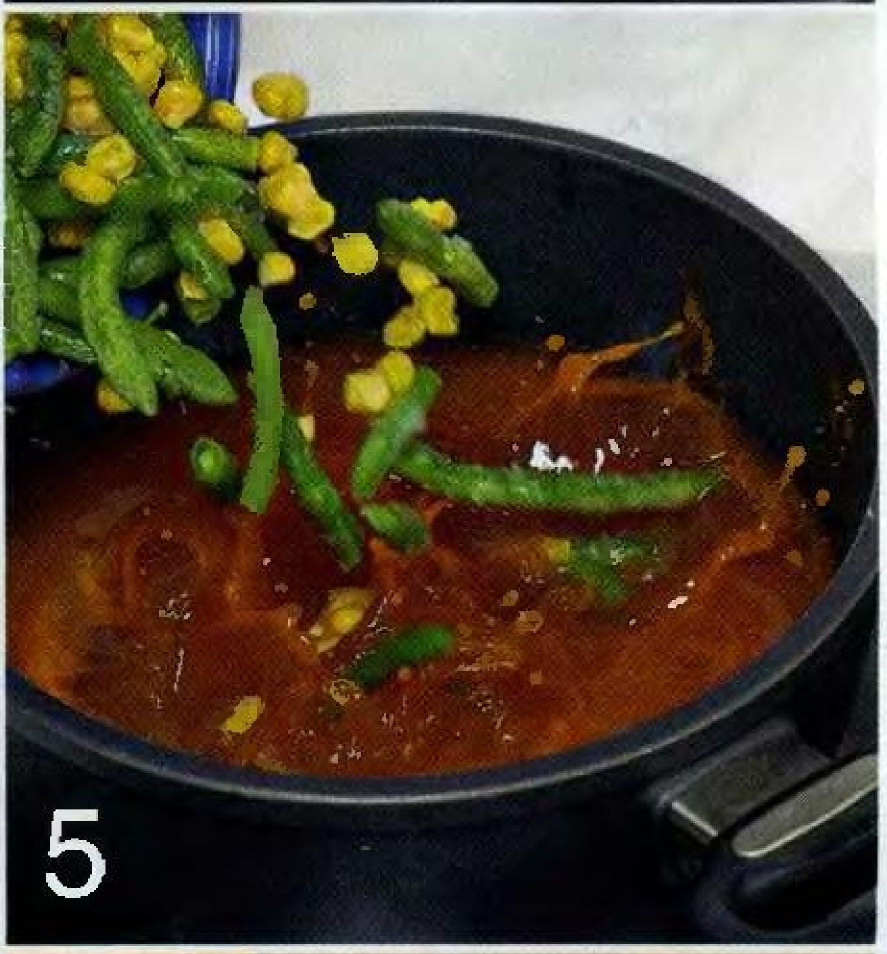
http://kuhnya.flybb.ru/







суп из морского окуня



ЧТО НУЖНО:

- **300 г** филе морского окуня
- **0,75** стакана длиннозерного риса
- **3 ст. л.** растительного масла
- **3 ст. л.** муки
- **1** красный сладкий перец
- **1** стебель черешкового сельдерея
- **1** луковица
- **400 г** консервированных очищенных томатов
- **400 мл** овощного бульона
- **200 г** консервированной зеленой фасоли
- **300 г** консервированной кукурузы
- **1 ст. л.** соевого соуса
- **0,25 ч. л.** молотого красного перца
- щепотка сухого тимьяна
- **1** лавровый лист
- соль

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
В 1 порции: 490,9 ккал,
белки – 20,4 г, жиры – 13,1 г, углеводы – 72,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

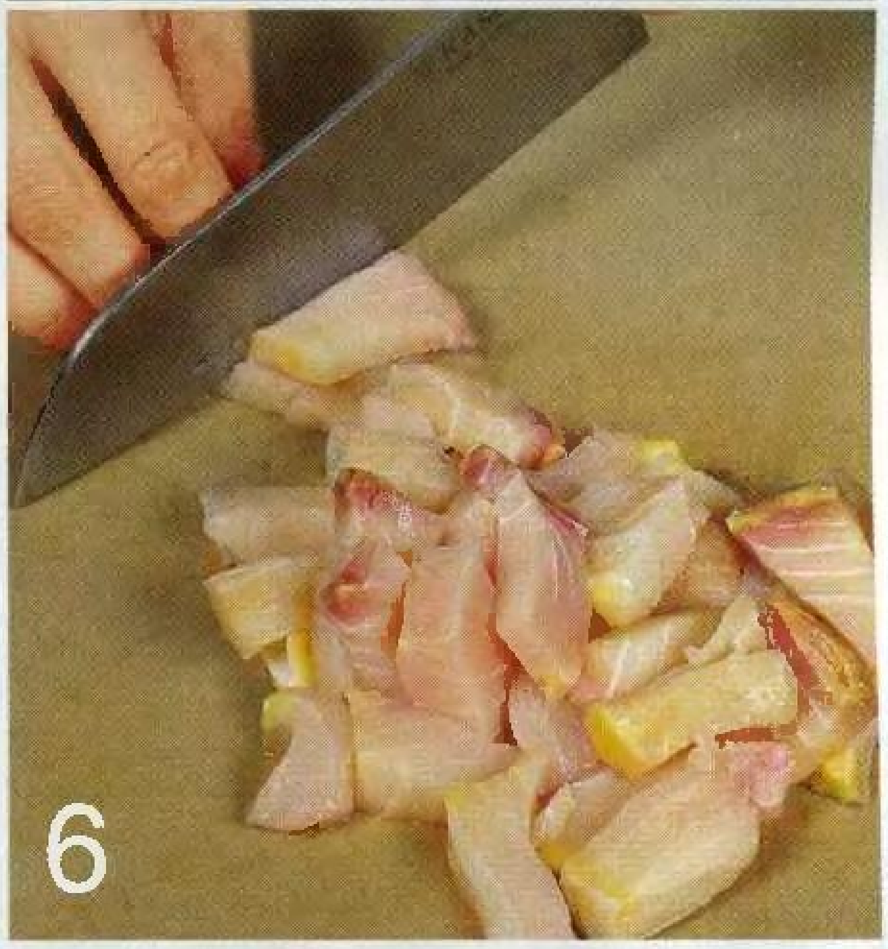
1 Рис промыть, всыпать в кастрюлю с 2 стаканами кипящей, слегка подсоленной воды. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 20 мин.

2 Перец вымыть и нарезать кусочками, удалив сердцевину. Такими же кусочками нарезать сельдерей. Лук очистить, нарезать полукольцами.

3 В большой кастрюле разогреть масло. Всыпать муку и обжаривать, помешивая, 2 мин. Добавить сладкий перец, сельдерей, лук и готовить еще 5 мин., пока овощи не станут мягкими.

4 Консервированные помидоры размять ложкой и положить в кастрюлю. Влить бульон.

5 Добавить зеленую фасоль, кукурузу, соевый соус, 0,5 ч. л. соли, молотый красный перец, тимьян, лавровый лист и 1,5 л воды. Довести до кипения на сильном огне. Уменьшить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и варить 10 мин.



6 Рыбу промыть, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю. Варить 6 мин. Перед подачей на стол вынуть лавровый лист. Разлить суп по тарелкам, положив в каждую по 2–3 ст. л. отварного риса.

суп из грибов и перловки

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 201,3 ккал,
белки – 10,9 г, жиры – 8,2 г, углеводы – 39,4 г

1

2

3

ЧТО НУЖНО:

- **130 г** перловой крупы
- **750 г** свежих лесных грибов
- **2** морковки
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **1** луковица
- щепотка сухого орегано
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Крупу замочить на 1 ч в теплой воде. Промыть, выложить в сотейник с 1 л воды и варить 30 мин. Воду слить.

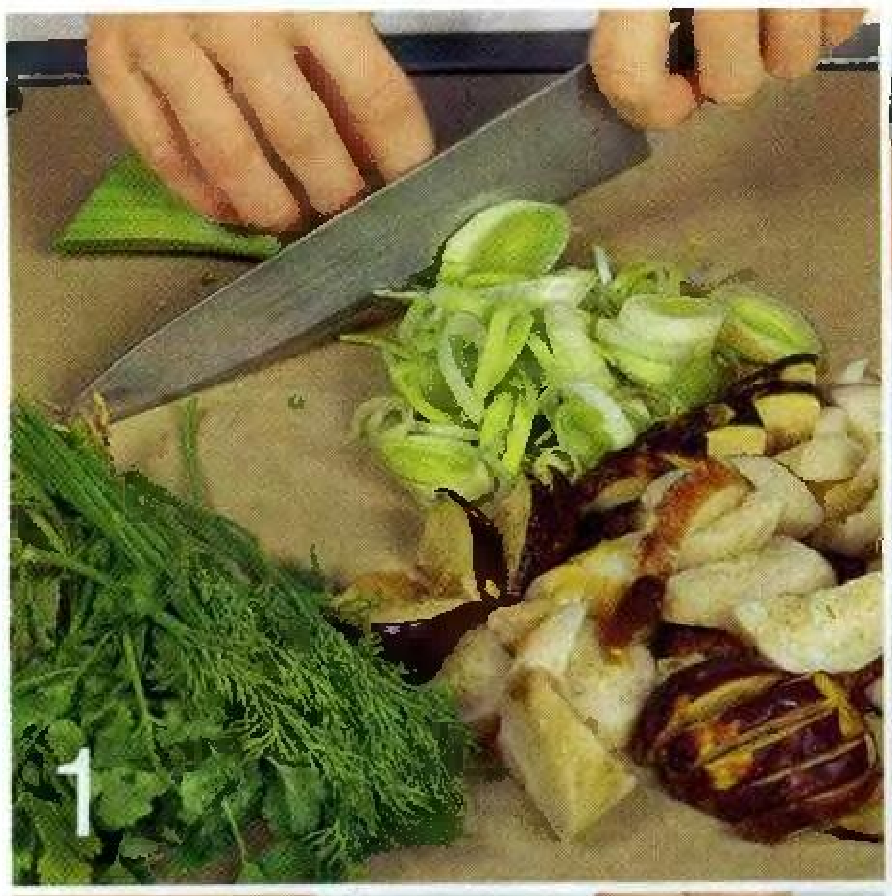
2 Грибы и сельдерей вымыть. Морковь и лук очистить. Все нарезать средними кусочками.

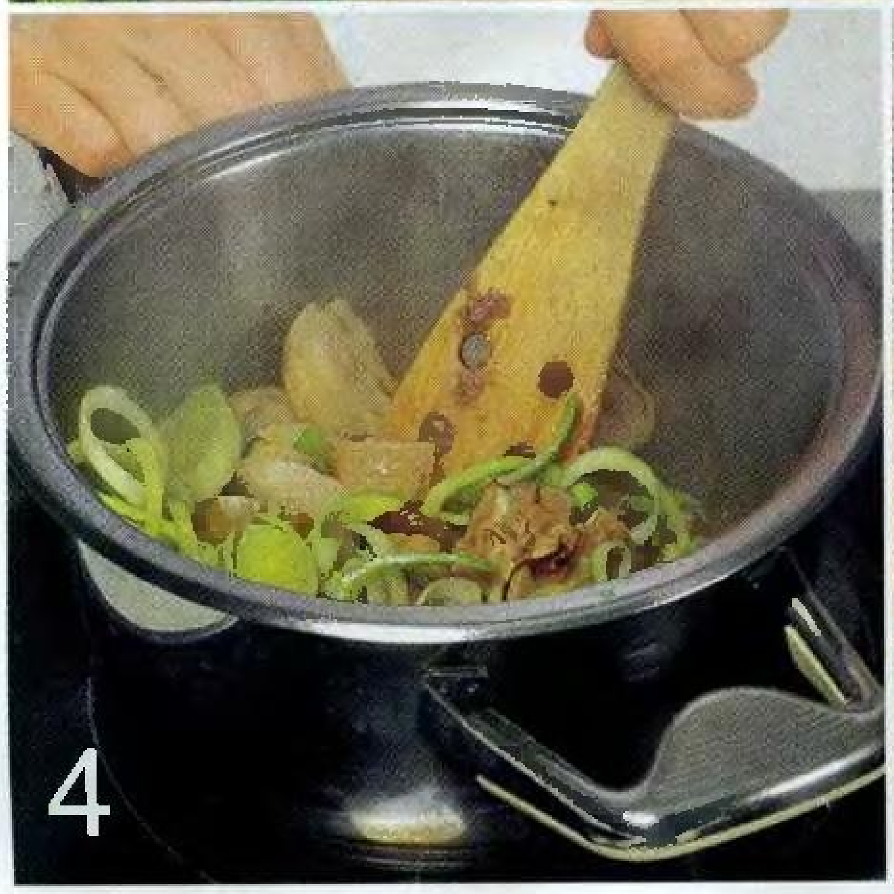
3 В кастрюле разогреть оливковое масло, обжарить сельдерей и лук, помешивая, 6 мин. Увеличить огонь, добавить грибы и готовить еще 10–12 мин. Влить 2 л горячей воды. Положить морковь и перловую крупу, слегка посолить. Варить 20–25 мин. За 10 мин. до готовности добавить орегано.

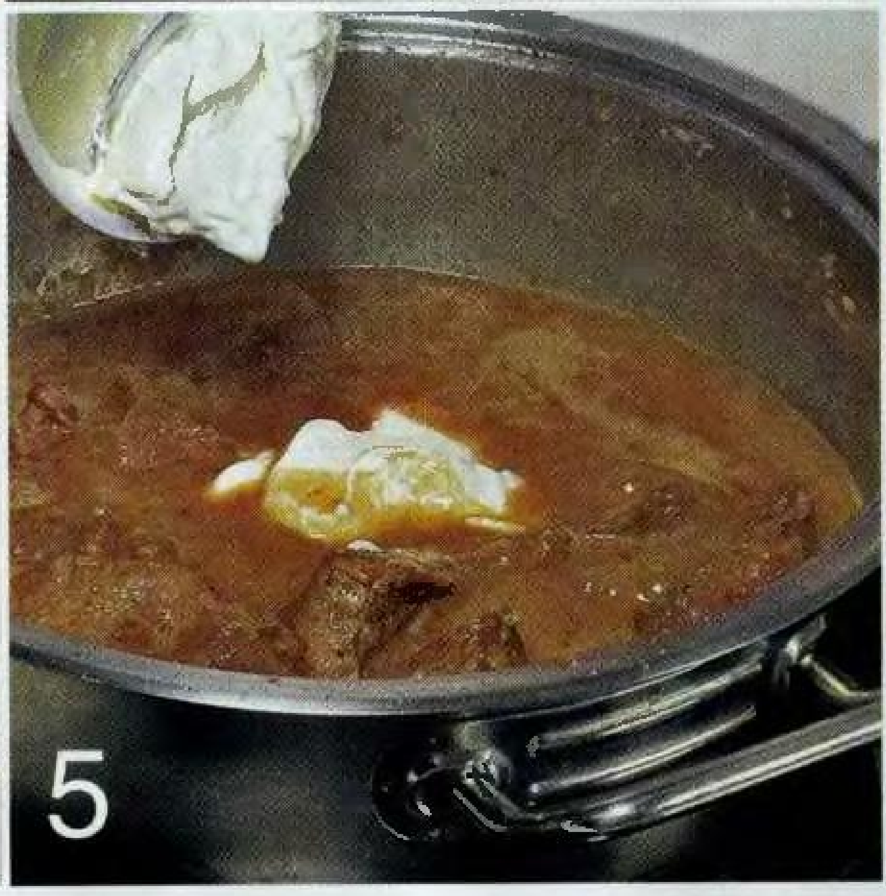
http://kuhnya.flybb.ru/

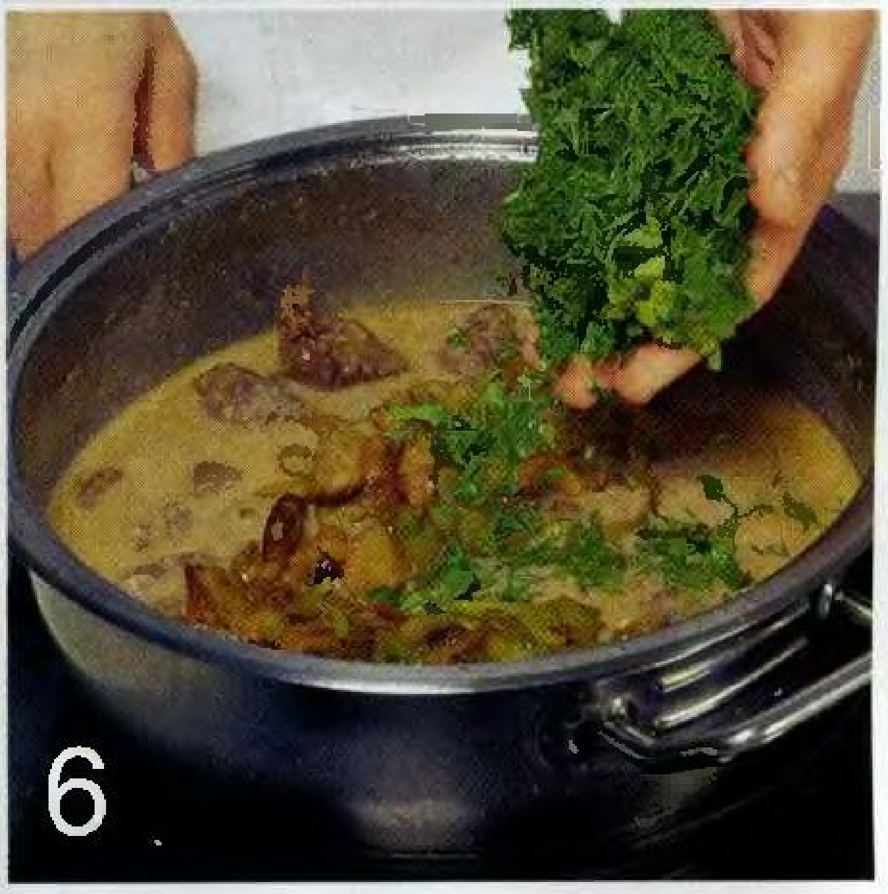
СПОНСОР РЕЦЕПТА
SANDOZ

Реклама









говядина с белыми грибами

ЧТО НУЖНО:

- **800 г** бескостной говядины
- **2** больших белых гриба
- **1** стебель лука-порея (белая часть)
- пучок укропа
- пучок петрушки
- **150 г** сметаны
- **4 ст. л.** муки
- **4 ст. л.** растительного масла
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
В 1 порции: 675,6 ккал,
белки – 43,8 г, жиры – 45,6 г, углеводы – 22,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы очистить и протереть влажной губкой, затем крупно нарезать. Порей вымыть, нарезать кольцами. Петрушку и укроп вымыть, обсушить и измельчить.

2 Говядину вымыть, обсушить и нарезать крупными кусками. Обвалять каждый кусок в муке, стряхнуть излишки.

3 Разогреть в большом сотейнике 2 ст. л. растительного масла и обжарить в нем говядину, периодически помешивая, до образования золотистой корочки, 10 мин. Влить 0,5 стакана горячей воды, посолить, поперчить, перемешать. Накрыть крышкой и тушить 8 мин.

4 В другом сотейнике разогреть оставшееся растительное масло, положить грибы и обжарить их, помешивая, 6 мин. Добавить порей. Готовить на среднем огне еще 4 мин. Снять с огня.

5 Положить в сотейник с мясом сметану, перемешать. Тушить 15 мин.

6 Добавить к мясу грибы с луком и нарезанную зелень. Перемешать, накрыть крышкой и оставить на небольшом огне еще на 5 мин.

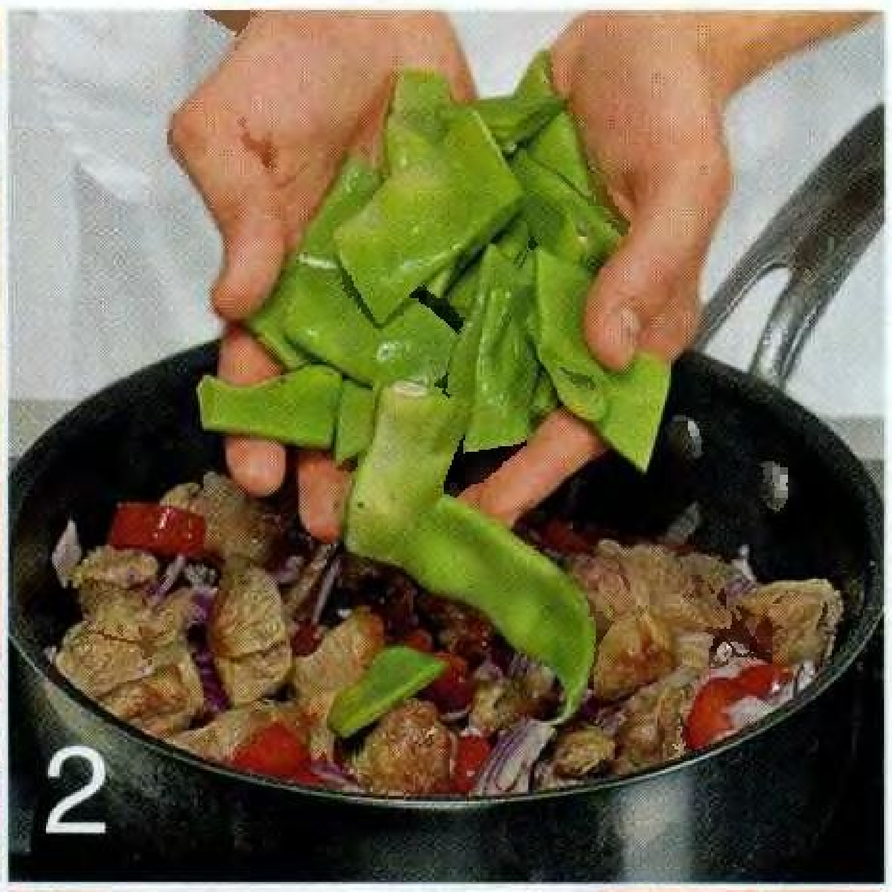
При тянущих болях в мышцах и суставах, отеках от долгого пребывания на ногах компания «Сандоз» советует применять Диклак® 5% гель, обладающий противовоспалительным и анальгезирующим действием.

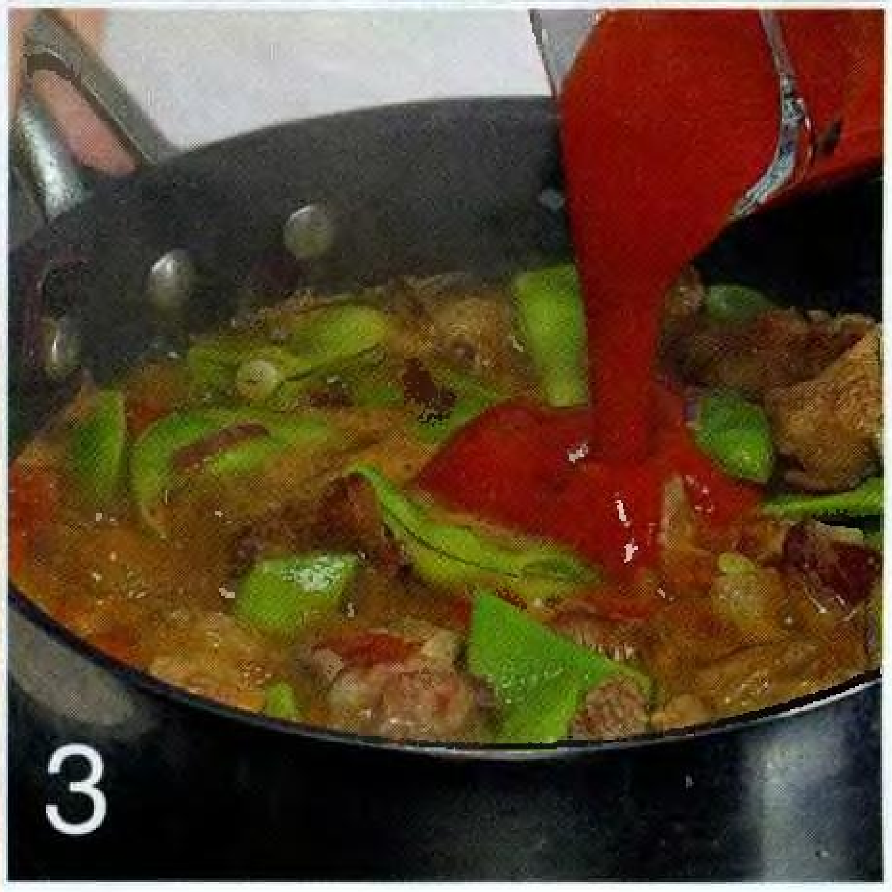
рег. уд. П№01 1215/01

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ИЛИ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

свинина с овощами в горшочках

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 398,5 ккал,
белки – 46,8 г, жиры – 19,4 г, углеводы – 9,1 г





ЧТО НУЖНО:

- **800 г** свиной вырезки
- **2** помидора
- **2** красные луковицы
- **200 г** стручковой фасоли
- **3 ст. л.** томатной пасты
- **50 г** тертого российского сыра
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать помидоры. Стручки фасоли разрезать на 3–4 части.

2 Разогреть в сковороде масло, положить свинину и обжарить, периодически помешивая, 8 мин. Добавить помидоры и лук, готовить 5 мин. Положить фасоль, приправить солью и перцем, перемешать и готовить еще 4 мин.

3 Добавить томатную пасту, перемешать, готовить 5 мин. Разложить мясо с овощами по горшочкам, присыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин.

лапша под соусом из тунца

ЧТО НУЖНО:

- **400 г** яичной лапши **«Роллтон»**
- **2** зубчика чеснока
- **300 г** тунца в собственном соку
- **8** помидоров
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1** пучок петрушки
- **2** веточки базилика
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

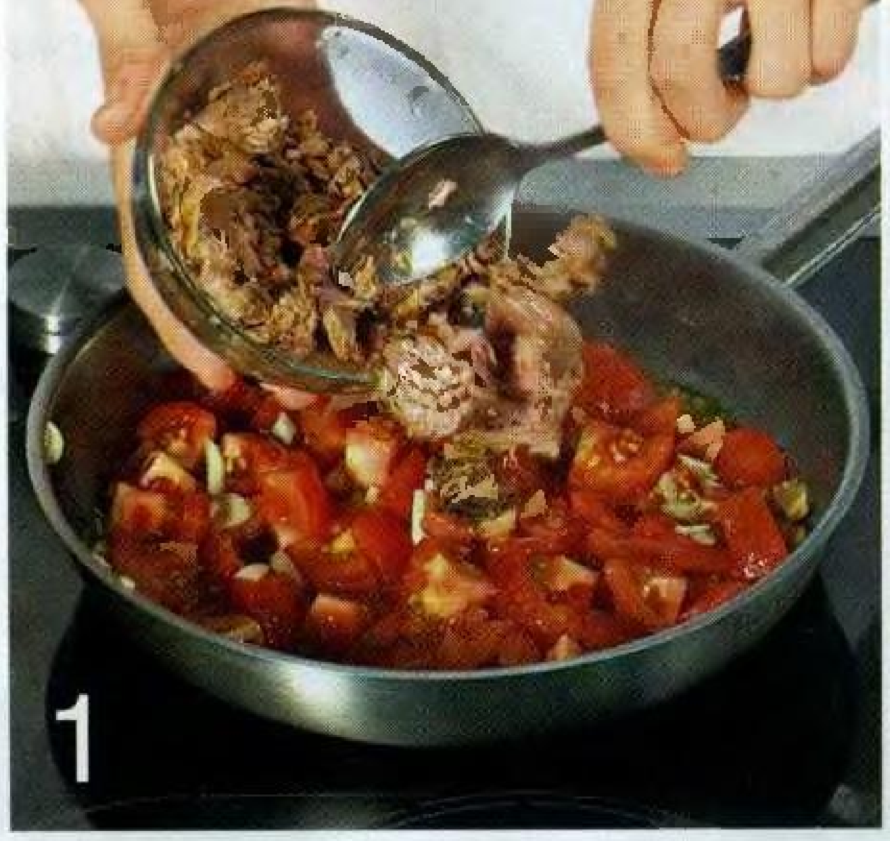
1 Чеснок очистить и измельчить. Помидоры обдать крутым кипятком, снять кожицу, мякоть крупно нарезать. Тунца вынуть из банки, обсушить и нарезать кусочками. Обжарить чеснок в разогретом масле, 2 мин. Добавить помидоры и кусочки тунца, посолить и тушить на небольшом огне под крышкой 10 мин. Петрушку вымыть, измельчить и добавить в соус.

2 Вскипятить подсоленную воду, выложить лапшу и варить до готовности, 3 мин.
Лапшу откинуть на сито, дать стечь всей воде. Переложить в разогретую миску, полить соусом из тунца и украсить листиками базилика.

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 618,5 ккал,
белки – 53,7 г, жиры – 8,9 г, углеводы – 77,9 г

КСТАТИ

Чем меньше варится лапша, тем больше в ней сохраняется полезных веществ, витаминов и минералов.
Для приготовления яичной лапши требуется всего две минуты, поэтому опытные хозяйки выбирают «Роллтон».



Реклама

Главный суп

Каким бы ни был ваш фирменный борщ, важно правильно приготовить свекольно-томатную основу.

Чтобы не возиться с нарезкой и приготовлением овощей, а заодно получить гарантированный результат, можно использовать **МАГГИ® ЗАПРАВКУ ДЛЯ БОРЩА.** Свежие свекла, морковь, томаты, лук и ароматные пряности уже порезаны и приготовлены в полном соответствии с рецептом классической заправки для борща. Вы просто готовите борщ как всегда, а за 1 минуту до окончания варки добавляете МАГГИ® ЗАПРАВКУ в бульон. Вот и все, ваш фирменный борщ готов. А уж как удивятся домашние, когда их любимый суп поспеет раньше, чем они ожидали!

Борщ — это серьезно.

В списке достоинств настоящей хозяйки умение «борщи варить» идет, как правило, на первом месте.

Одна из легенд о происхождении борща гласит, что впервые этот суп сварили 367 лет назад донские и запорожские казаки во время Азовской осады. В котел положили все, что было под рукой, а название блюду дали, переставив буквы в слове «щорба», что означало «уха». По другой версии, слово «борщ» происходит от названия растения «борщевик», листья которого использовались в приготовлении борща. Сегодня в мире существуют десятки, если не сотни рецептов борща, а на звание его исконной родины претендует множество разных стран.

Что хорошо в рецепте борща, так это возможность слегка изменять его по собственному вкусу. Не счесть маленьких секретов, которые позволяют разнообразить традиционный рецепт борща: одни добавляют чуть-чуть имбиря, другие варят борщ с фрикадельками, а где-то готовят его на гусятине. **Неизменной остается только основа основ — заправка.**

мировой суп

За право носить звание родины борща соперничают Украина, Россия, Белоруссия и еще несколько стран Восточной Европы. Рецептов борща существует множество: как минимум 40 в Украине и несколько десятков в разных регионах России.

На правах рекламы. Торговый знак зарегистрирован и является собственностью компании Нестле.

Игнатьева В.И., 45 лет, г. Хабаровск

Свекла — отличный источник полезных веществ, доступный круглый год. В вареной свекле много витаминов группы В и бетаинов, которые способствуют усвоению белков и снижению артериального давления. Борщ может храниться в холодильнике 3-4 дня, не теряя своих полезных свойств и вкуса.

Борщ

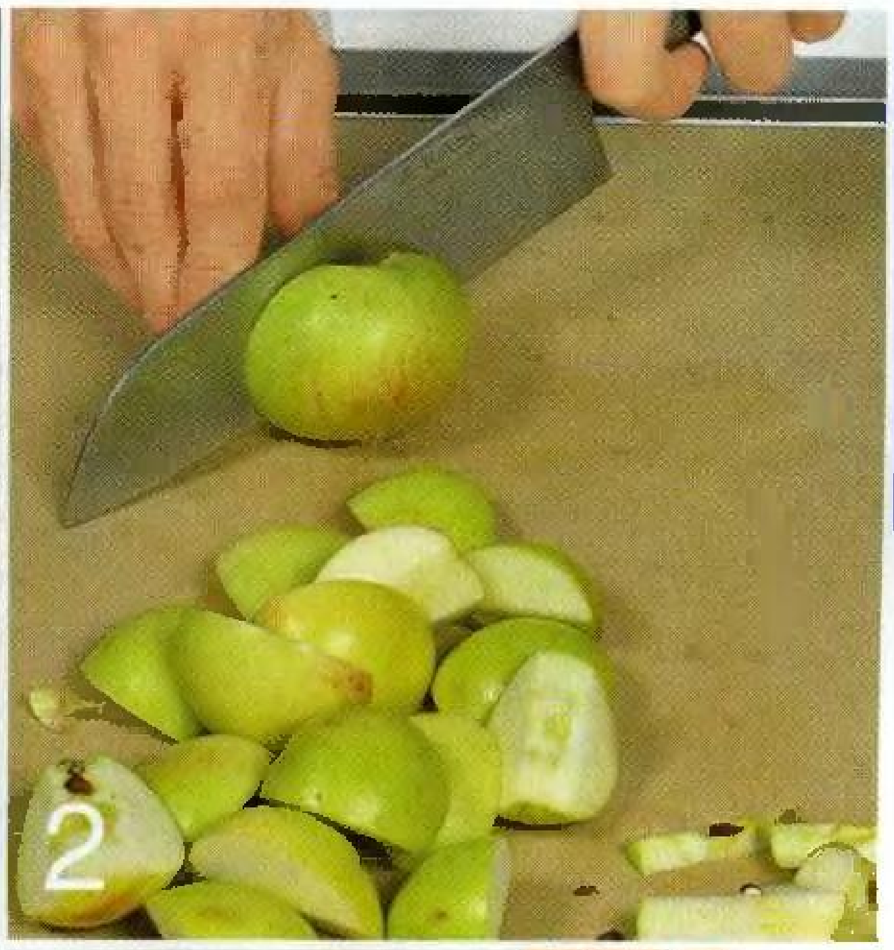
Для приготовления борща вам потребуется:

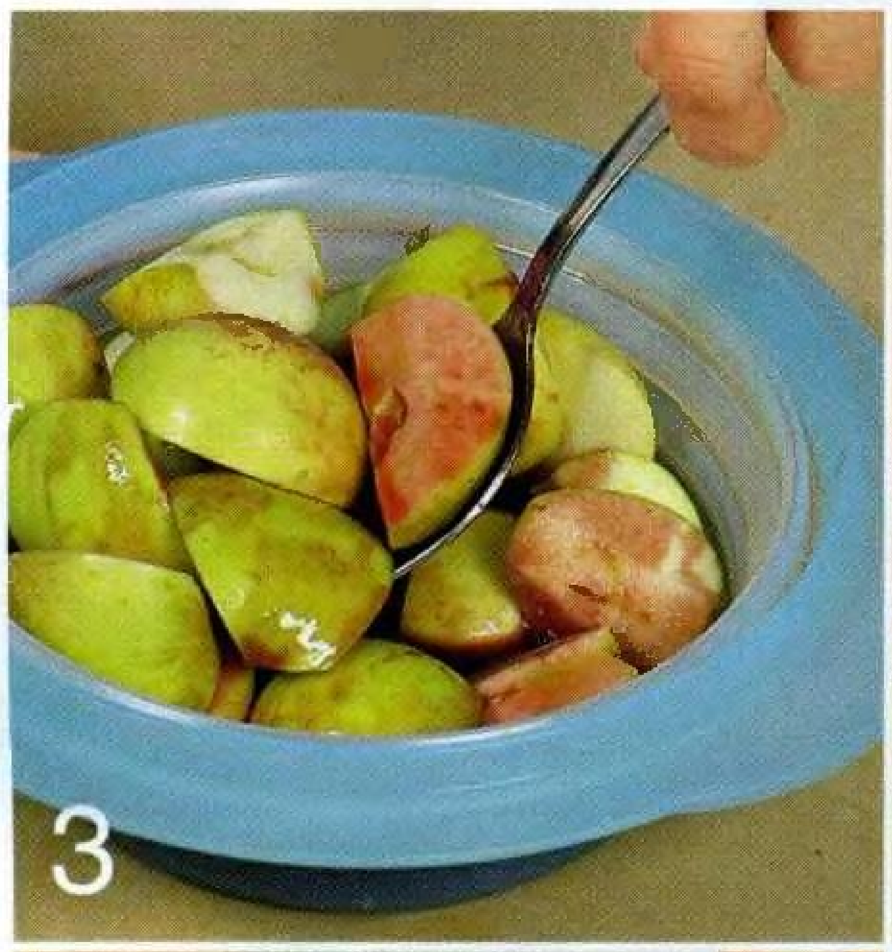
- **Мясной бульон – 2 л**
- **Картофель 400 г**
- **Капуста 200 г**
- **МАГГИ® ЗАПРАВКА ДЛЯ БОРЩА – 1 шт.**

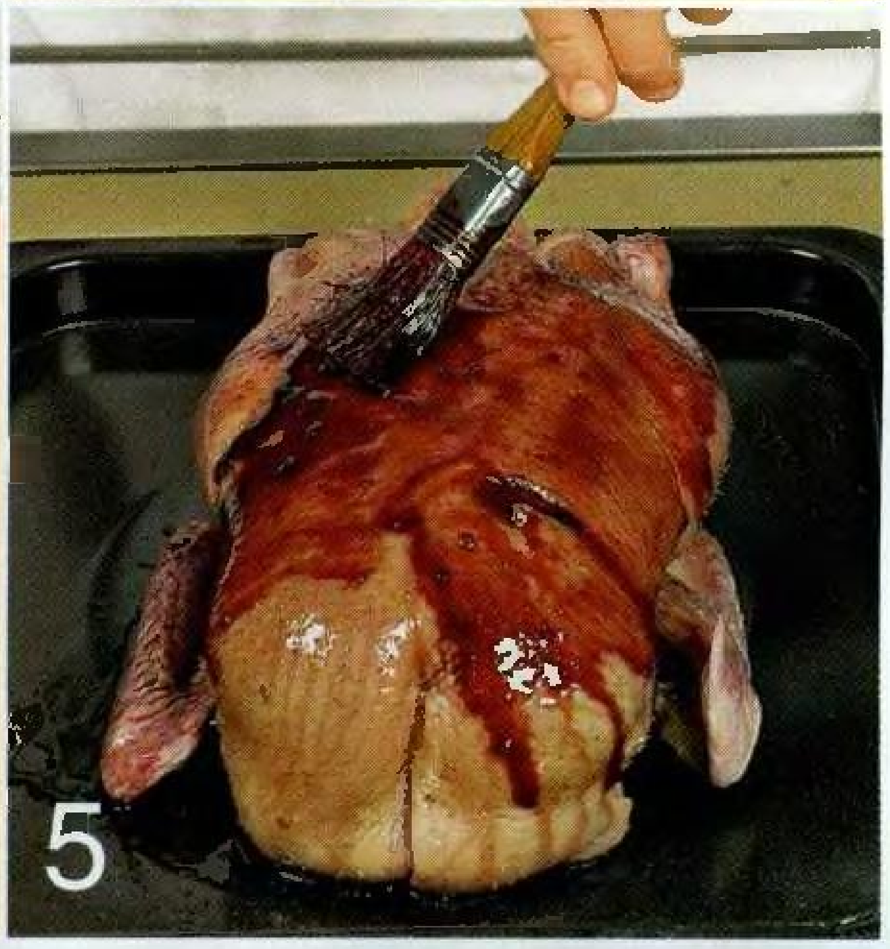
1. Приготовить 2 л мясного бульона.
2. Картофель (4 шт.) нарезать кубиками, 200 г капусты нашинковать.
3. В кипящий бульон положить картофель, варить 5 мин., затем добавить капусту и держать на огне 7 мин.
4. Добавить в суп **МАГГИ® ЗАПРАВКУ**, перемешать и варить еще 1 мин.
5. Борщ подавать к столу, заправив сметаной и посыпав зеленью петрушки.

утка с яблоками в соусе из красного вина

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 1044 ккал,
белки – 34,4 г, жиры – 87,8 г, углеводы – 17,7 г







ЧТО НУЖНО:

- **1** утка весом 2 кг
- **1 кг** некрупных яблок
- **2** стакана красного сухого вина
- **3 ч. л.** меда
- **50 г** сливочного масла
- сáхар, соль, черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Один стакан вина смешать в сотейнике с медом, поставить на небольшой огонь и уваривать, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза, примерно 10 мин. Добавить сливочное масло, перемешать и снять с огня. Посолить, поперчить по вкусу.

2 Яблоки вымыть. Половину плодов разрезать на четвертинки, удалить сердцевину.

3 Сложить нарезанные яблоки в миску, добавить половину подготовленного соуса, перемешать.

4 Утку вымыть, обсушить, при необходимости опалить, кожу натереть солью, внутрь поместить яблочную начинку. Разрез скрепить деревянными шпажками.

5 Оставшимся соусом смазать утку со всех сторон. Уложить птицу на противень грудкой вверх, налить на противень 50 мл воды. Поместить в разогретую до 200 °С духовку на 1,5 ч.

6 Из оставшихся яблок аккуратно небольшим ножом вырезать сердцевину. Всыпать в каждое яблоко по 0,5 ч. л. сахара.
Налить на противень с уткой оставшееся вино, положить яблоки разрезом вверх и готовить еще 7–10 мин.
Готовую утку и яблоки переложить на блюдо, накрыть фольгой и дать постоять 10 мин. Оставшуюся на противне жидкость перелить в сотейник, ложкой соскребая с поверхности противня загустевшие и прикипевшие остатки. Поставить сотейник на сильный огонь. Довести до кипения и подать к утке.

карри из цветной капусты и картофеля

ЧТО НУЖНО:

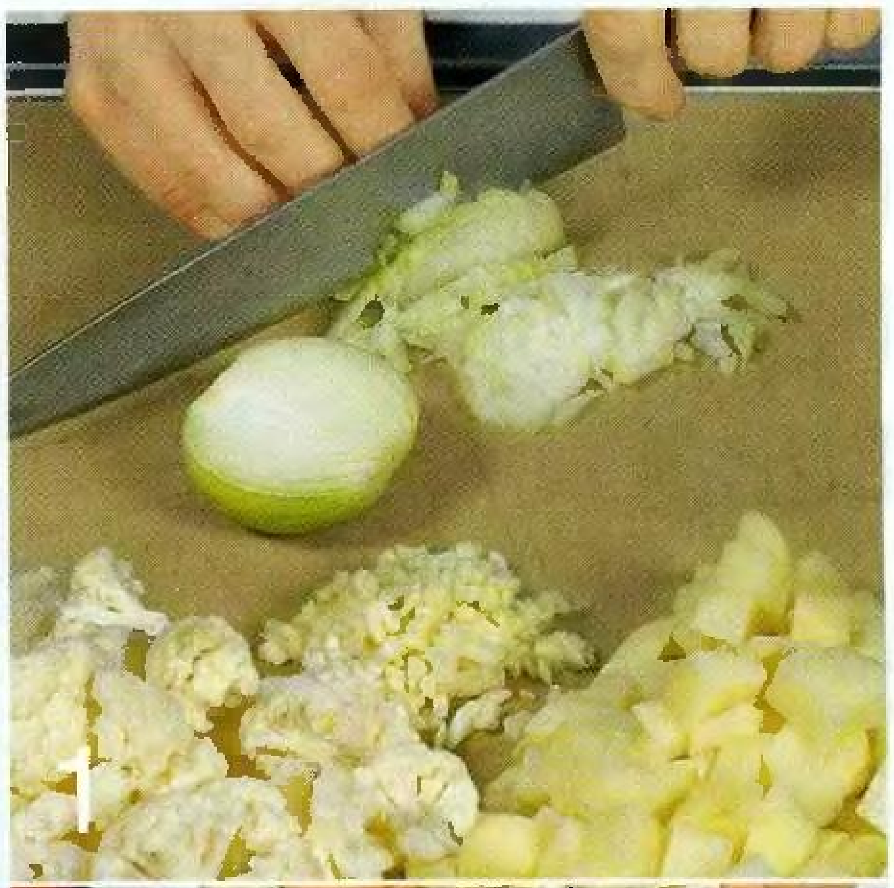
- **1** небольшой кочан цветной капусты
- **2** крупные картофелины
- **1** средняя луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** желтого порошка карри
- **1** стакан овощного бульона
- **3 ст. л.** рестительного масла
- • соль по вкусу

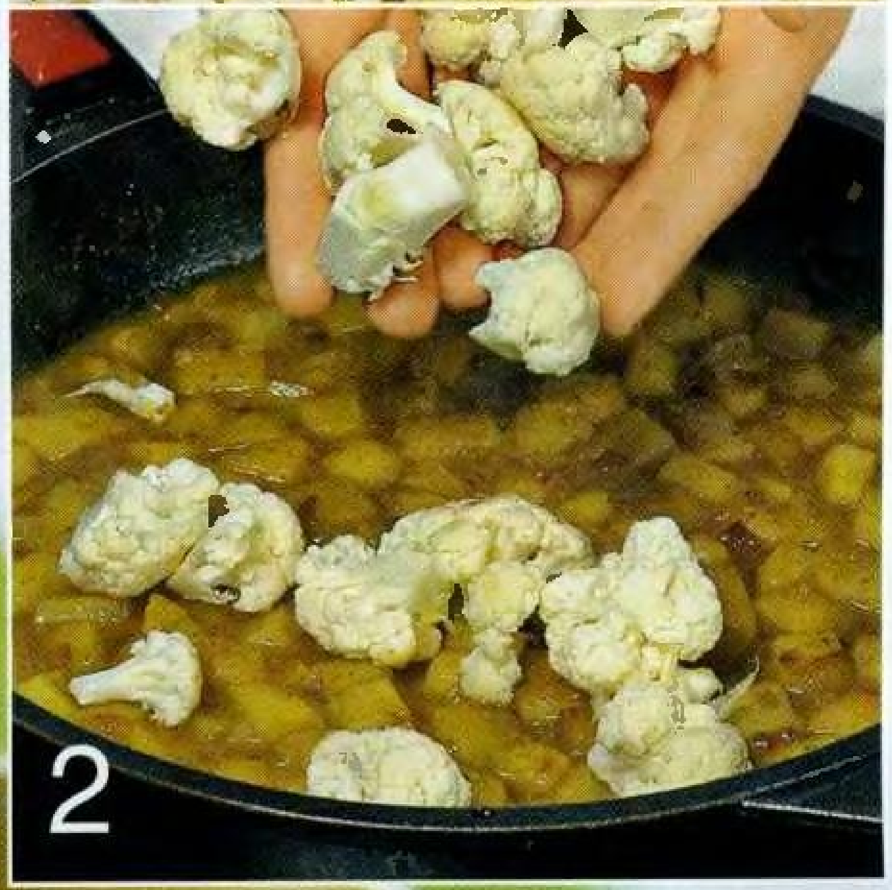
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 254,3 ккал,
белки – 8,0 г, жиры – 13,5 г, углеводы – 25,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

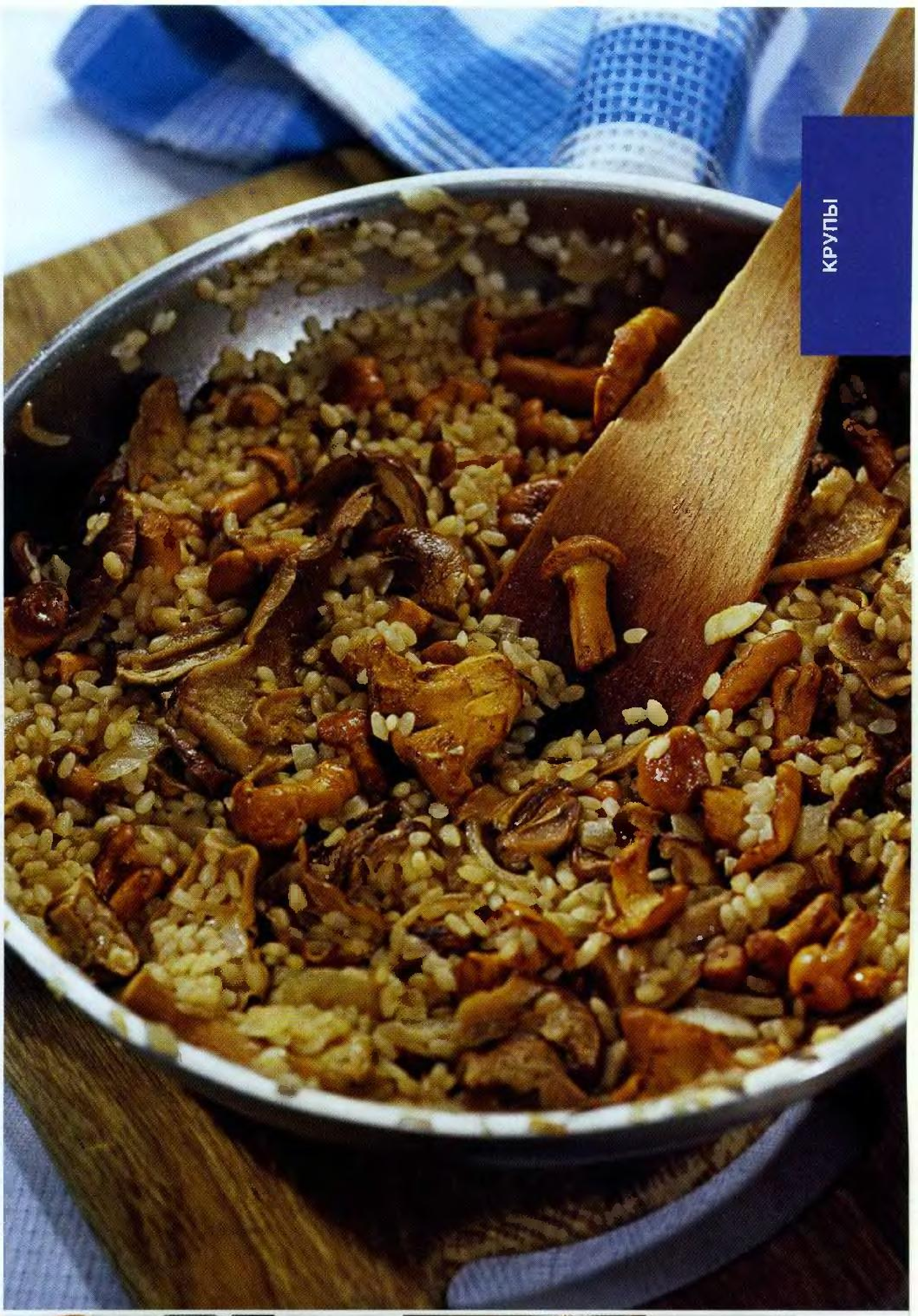
1 Капусту вымыть и разобрать на небольшие соцветия. Картофель, лук и чеснок очистить. Картофель нарезать небольшими кубиками, лук и чеснок измельчить.

2 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить лук и чеснок, 4 мин. Положить картофель и готовить, помешивая, 8 мин. Всыпать порошок карри, влить бульон, перемешать.
Добавить цветную капусту и готовить на небольшом огне 10 мин. В конце приготовления приправить солью по вкусу.





грибное ризотто



КРУПЫ

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** риса арборио
- **20 г** сухих белых грибов
- **200 г** свежих лисичек
- **1** луковица
- **20 г** тертого пармезана
- **50 г** + 1 ч. л. сливочного масла
- **1,5 л** горячего куриного бульона
- **4 ст. л.** белого сухого вина
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
В 1 порции: 469,2 ккал,
белки – 10,1 г, жиры – 22,6 г, углеводы – 56,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухие грибы промыть в теплой воде. Лисички вымыть и крупно нарезать, обжарить в 1 ч. л. масла, 7 мин., отставить. Лук измельчить и обжарить до мягкости в оставшемся масле, не давая подгорать, 5 мин. Добавить рис и готовить, помешивая, 2 мин. Влить сухое вино, готовить 4 мин. Положить сухие грибы, готовить еще 2 мин.

2 Влить 1 половник бульона, готовить, помешивая, пока бульон не впитается. Продолжать готовить, добавляя бульон по половнику и каждый раз давая ему полностью впитаться. Снять с огня, оставить на 1 мин.

3 Добавить лисички и пармезан, накрыть и оставить на 3 мин. Затем перемешать и подать к столу.

1

2

3

Реклама

тушеная капуста с яблоками и колбасками

ЧТО НУЖНО:

- **2 ст. л.** **СУПЕР ПРИПРАВЫ МАГГИ® 10 ОВОЩЕЙ**
- **1** небольшой кочан капусты
- **2** больших яблока
- **6** свиных колбасок
- **2** большие красные луковицы
- **4 ст. л.** растительного масла
- **1,5 ст. л.** красного бальзамического уксуса

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 705,7 ккал,
белки – 26,1 г, жиры – 58,9 г, углеводы – 17,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту очистить от верхних листьев, разрезать на 4 части. Удалить кочерыжку. Листья тонко нашинковать. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами.

2 Колбаски нарезать крупными кусками.

3 Разогреть в глубокой сковороде растительное масло, обжарить колбаски до темно-коричневого цвета, 7 мин.

4 Переложить колбаски шумовкой на блюдо так, чтобы вытопившийся жир остался в сковороде.

5 Добавить в сковороду капусту и лук. Готовить на среднем огне, часто помешивая, 10 мин. Добавить яблоки, **СУПЕР ПРИПРАВУ МАГГИ® 10 ОВОЩЕЙ** и готовить еще 5 мин.

6 Переложить овощную смесь в форму для запекания, добавить колбаски, сбрызнуть уксусом. Накрыть фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

За 5 мин. до готовности в запеканку можно добавить нарезанные соломкой маринованные огурцы и 1 ст. л. сметаны или майонеза.

СЛИВОВЫЙ ТАТЕН

ЧТО НУЖНО:

0,5 стакана молока
2 ст. л. сливочного масла
1 яйцо
150 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г коричневого сахара
8 слив

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 338,7 ккал,
белки – 6,5 г, жиры – 8,6 г, углеводы – 58,8 г

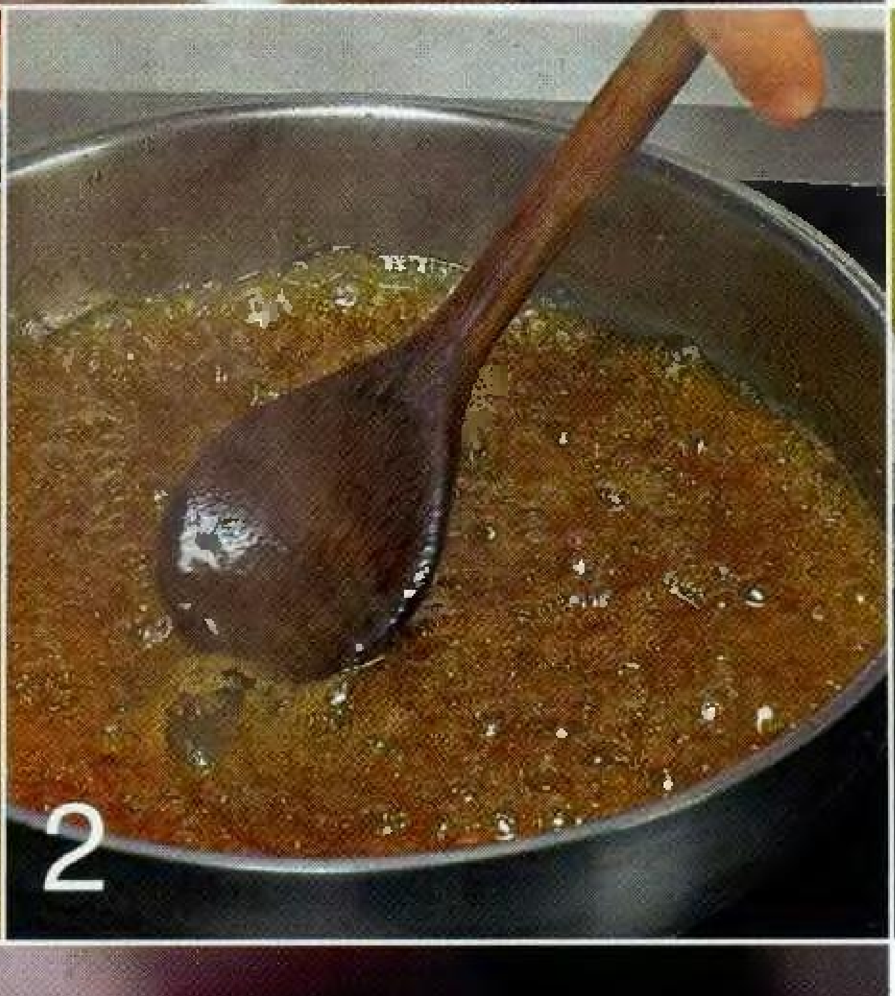
ЧТО ДЕЛАТЬ:

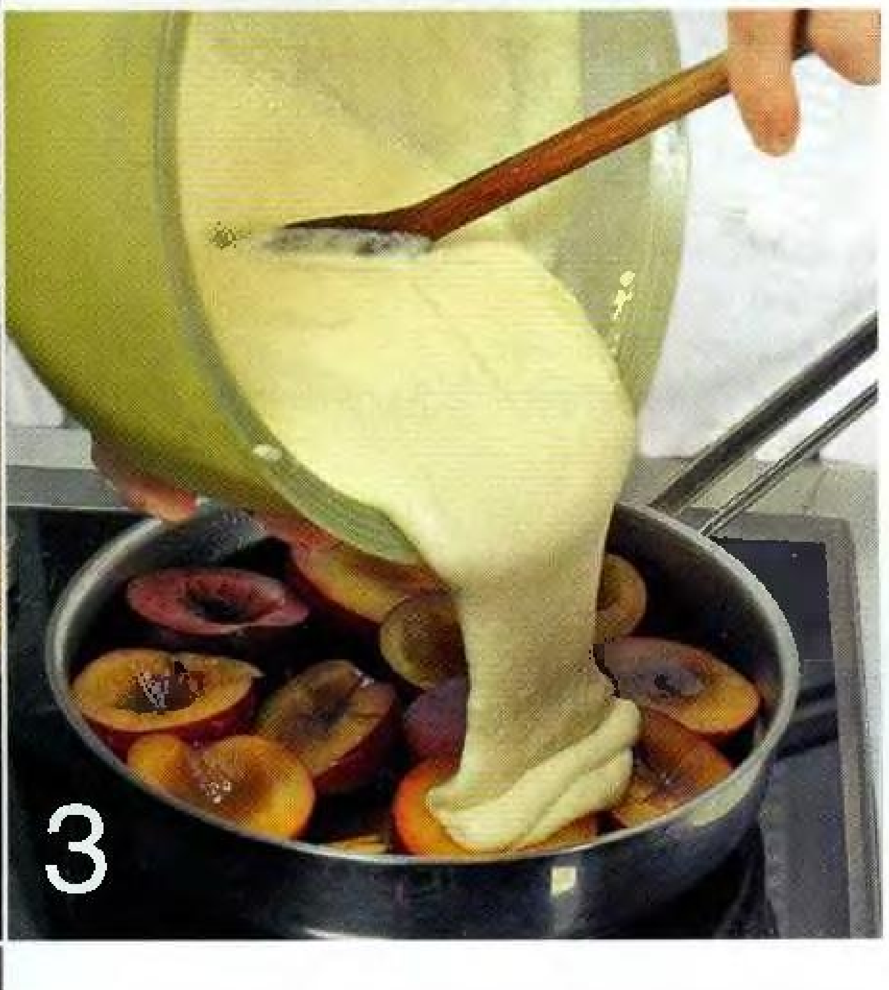
1 Сливочное масло растопить, взбить с молоком и яйцом. Смешать муку, разрыхлитель и 1 ст. л. сахара. Влить молочную смесь, перемешать до однородности.

2 Сливы разрезать пополам, удалить косточки. В сковороду со съемной ручкой влить 50 мл воды, добавить оставшийся сахар. Готовить, помешивая, 3 мин. Положить половинки слив срезом вверх, уменьшить огонь до минимума и готовить 3 мин. Снять с огня.

3 Влить подготовленное тесто. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин.
Готовый пирог достать из духовки, накрыть блюдом и сразу же перевернуть, пока сироп не прилип ко дну сковороды.

1


2

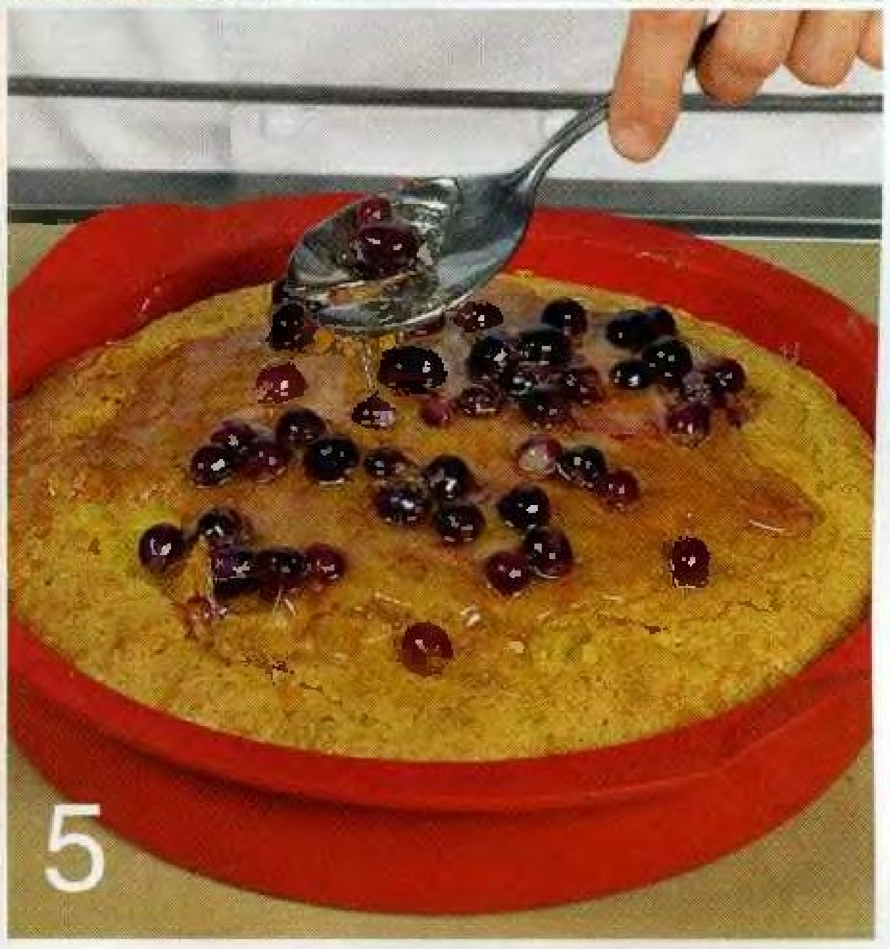

3

http://kuhnya.flybb.ru/
Фестал®
Лёгкость необыкновенная...
Хотите забыть
о тяжести в желудке?
Помните всегда
про **Фестал!**
Фестал
Фестал — ферментный препарат
для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство АО «Санофи-авентис груп» (Франция).
Адрес: 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2, Тел.: (495) 721-1400. Факс: (495) 721-1411.
www.sanofi-aventis.ru
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПЕРЕД ПРИМЕНЕ-
НИЕМ ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ.
Рег. номера: П N°014796/01-2003, П N°008980 от 26.05.2006. RU.PAN.08.02.01. На правах рекламы

СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware
Реклама

пирог с виноградом

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 332,1 ккал,
белки – 4,9 г, жиры – 14,8 г, углеводы – 44,8 г



ЧТО НУЖНО:

300 г	мелкого черного винограда без косточек
2	яйца
200 г	сахара
4 ст. л.	сливочного масла
0,25	стакана оливкового масла
0,3	стакана молока
1,5	стакана муки
1 ч. л.	разрыхлителя
•	щепотка соли
•	цедра 1 лимона
•	цедра 1 апельсина
•	сливочное масло и мука для формы

ЧТО ДЕЛАТЬ:

При приготовлении этого рецепта мы пользовались изделиями Tupperware®.

1 В **комбайне «От шефа»** взбить насадкой с лопастями сливочное масло с 150 г сахара до светло-желтого цвета. Через воронку добавить яйца, оливковое масло и молоко. Взбивать до образования однородной массы.

2 В **емкость для смешивания (2 л)** при помощи **сита для муки** просеять муку вместе с разрыхлителем и солью. Добавить натертую лимонную и апельсиновую цедру, перемешать. Всыпать муку небольшими порциями в яично-молочную смесь, каждый раз тщательно перемешивая. Дать тесту постоять 10 мин.

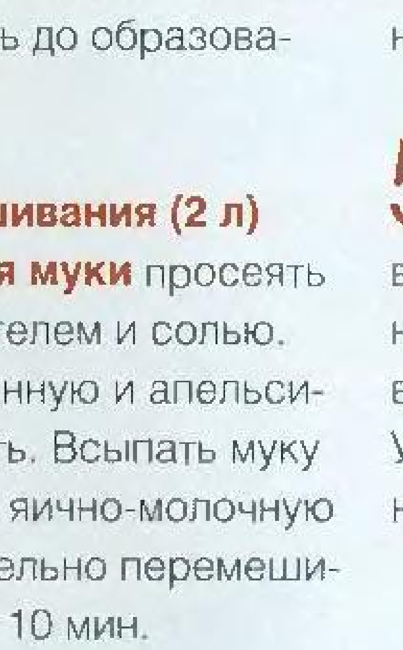
3 Виноград вымыть в **двойном дуршлаге**, обсушить и снять с кисти. Добавить около 3/4 ягод в тесто, перемешать.

4 В **силиконовую форму «Принцесса»** выложить тесто, разровнять поверхность силиконовым скребком и поставить на 50 мин. в разогретую до 180 °С духовку.

5 Оставшийся сахар разогреть с 2 ст. л. воды, добавить оставшийся виноград и готовить 7 мин. Выложить виноград в сиропе сверху на пирог. Оставить в **силиконовой форме** на 10 мин. Удалить форму, пирог остудить до комнатной температуры.

КСТАТИ

Сито для муки от Tupperware® сочетает в себе красивый дизайн и исключительную функциональность. С его помощью вы быстро и легко просеете сахарную пудру, муку или какао. Для этого необходимо открыть верхнюю крышку изделия, насыпать продукт и нажать на внутреннюю часть ручки. Для хранения муки закройте сито крышками с обеих сторон и переверните его.



десерт из дыни

ЧТО НУЖНО:

1	небольшая дыня
4 ч. л.	сахарной пудры
4 ч. л.	коньяка
4	куска сахара рафинада
•	цедра и сок четверти апельсина
50 мл	апельсинового ликера
50 мл	мятного ликера
1	груша
1	яблоко
1	кисть зеленого винограда
1	кисть черного винограда
4	сливы
2	персика
100 г	грецких орехов
4	шарика мороженого

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 550,6 ккал,
белки – 8,0 г, жиры – 23,1 г, углеводы – 77,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дыню вымыть, разрезать вдоль пополам. Срезать немного кожуры снизу каждой половинки для устойчивости. Аккуратно вынуть семена и часть мякоти. Оставшуюся мякоть слегка проколоть в нескольких местах вилкой.

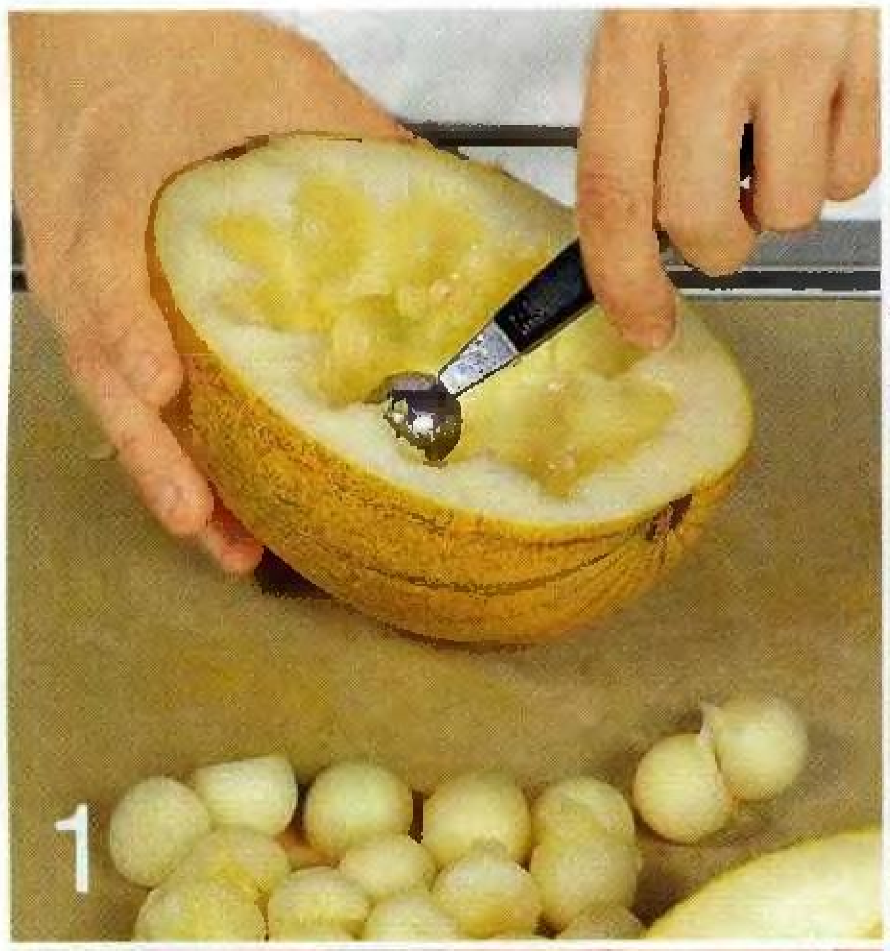
2 Внутрь каждой половинки дыни всыпать по 2 ч. л. сахарной пудры и влить по 2 ч. л. коньяка. Накрыть и поставить в холодильник на 1 ч.

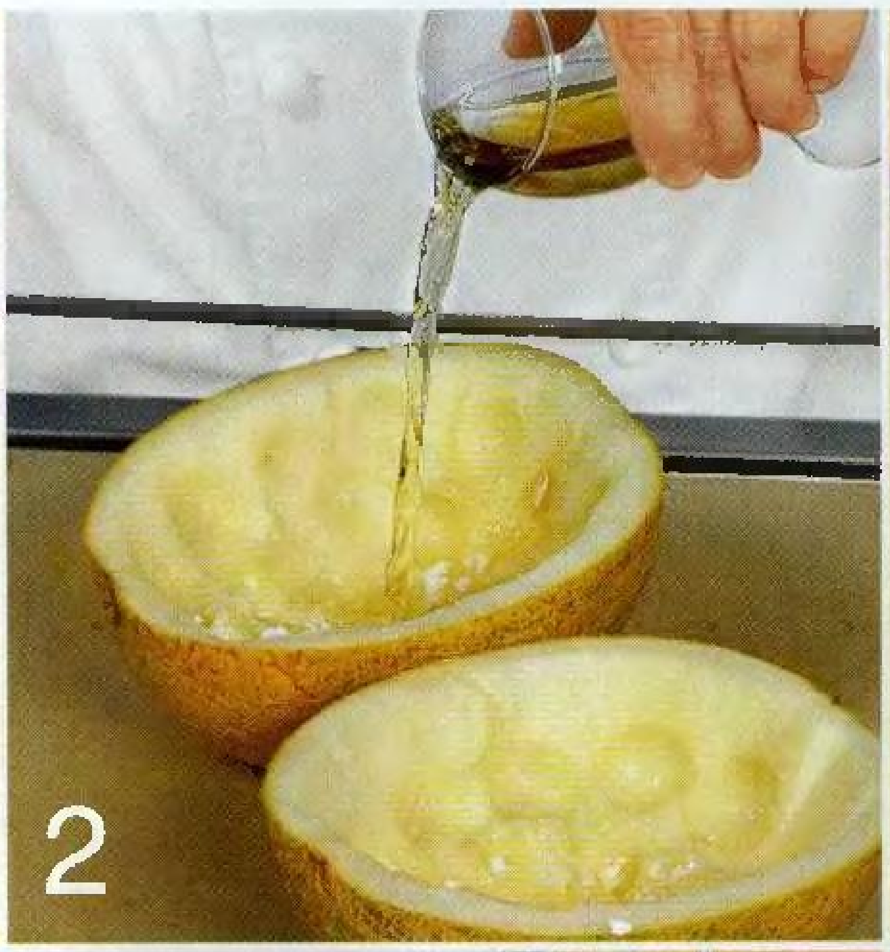
3 Фрукты вымыть и нарезать небольшими кусочками, удалив косточки и сердцевину. Виноград снять с кисти, крупные ягоды разрезать пополам. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

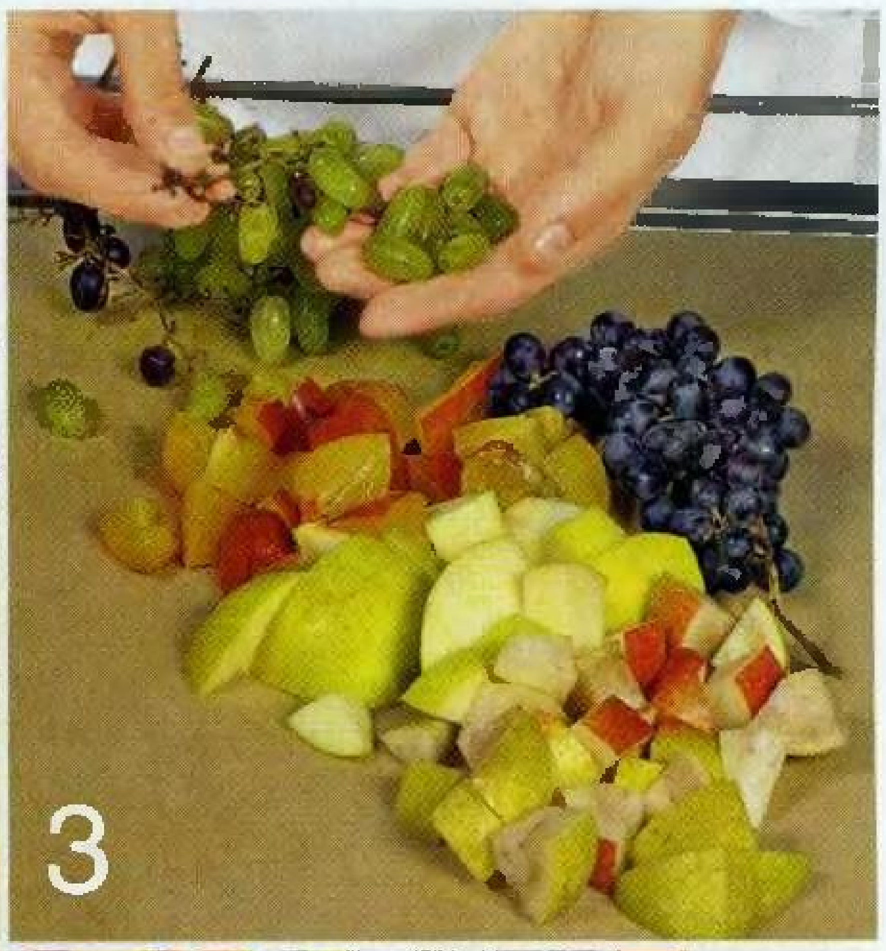
4 Сахар рафинад натереть кусочками апельсиновой цедры.

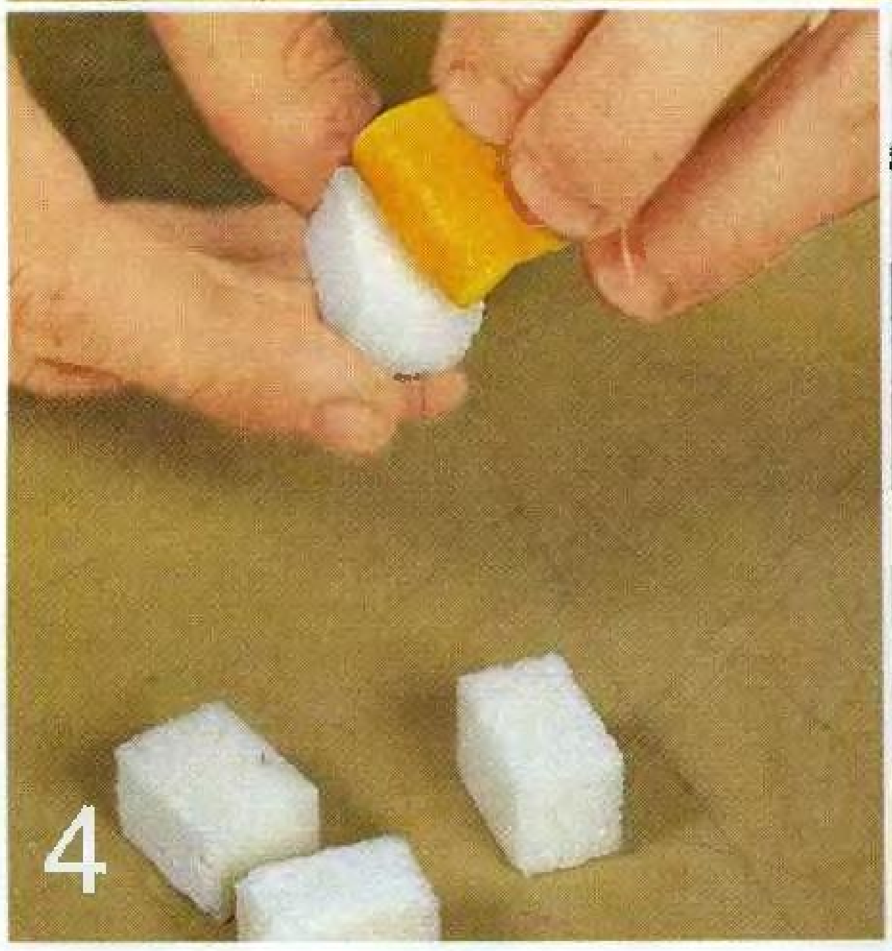
5 Положить рафинад в миску, апить апельсиновый и мятный ликер. Размешивать до полного растворения сахара.

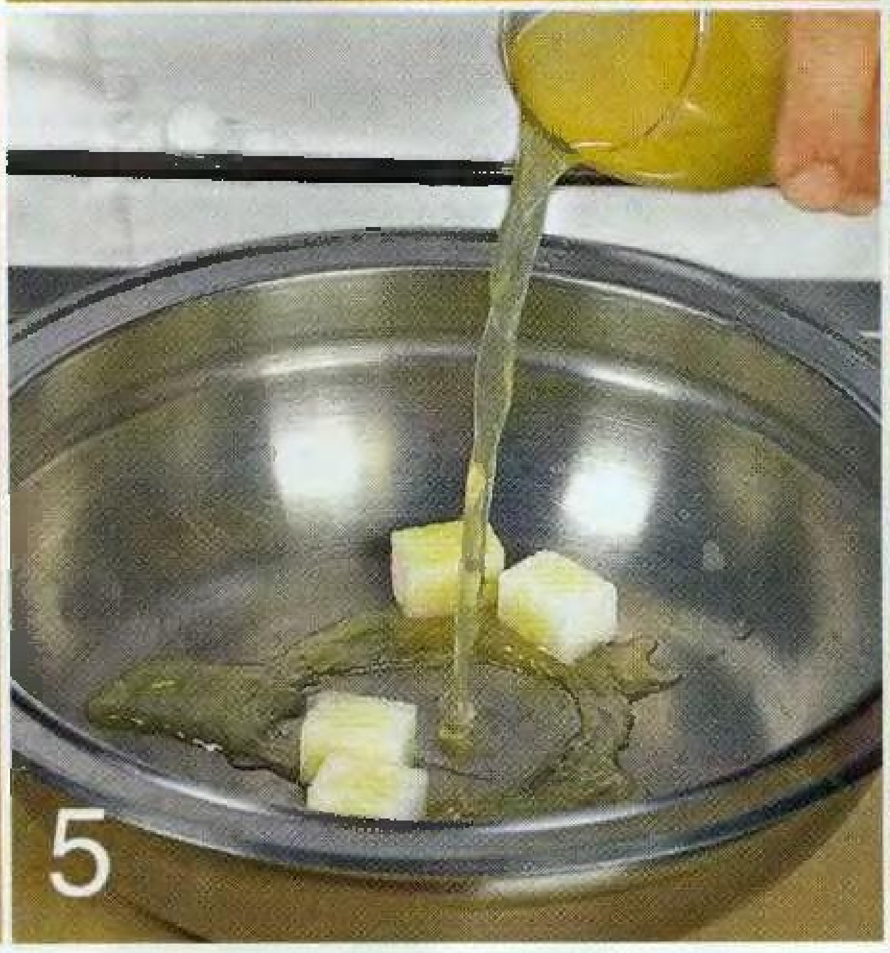
6 Добавить подготовленные фрукты и орехи, перемешать, сбрызнуть апельсиновым соком. Поставить в холодильник на 1 ч.
Непосредственно перед подачей разложить фруктовый салат по подготовленным половинкам дыни. Сверху положить шарики мороженого.











персик колада

ЧТО НУЖНО:

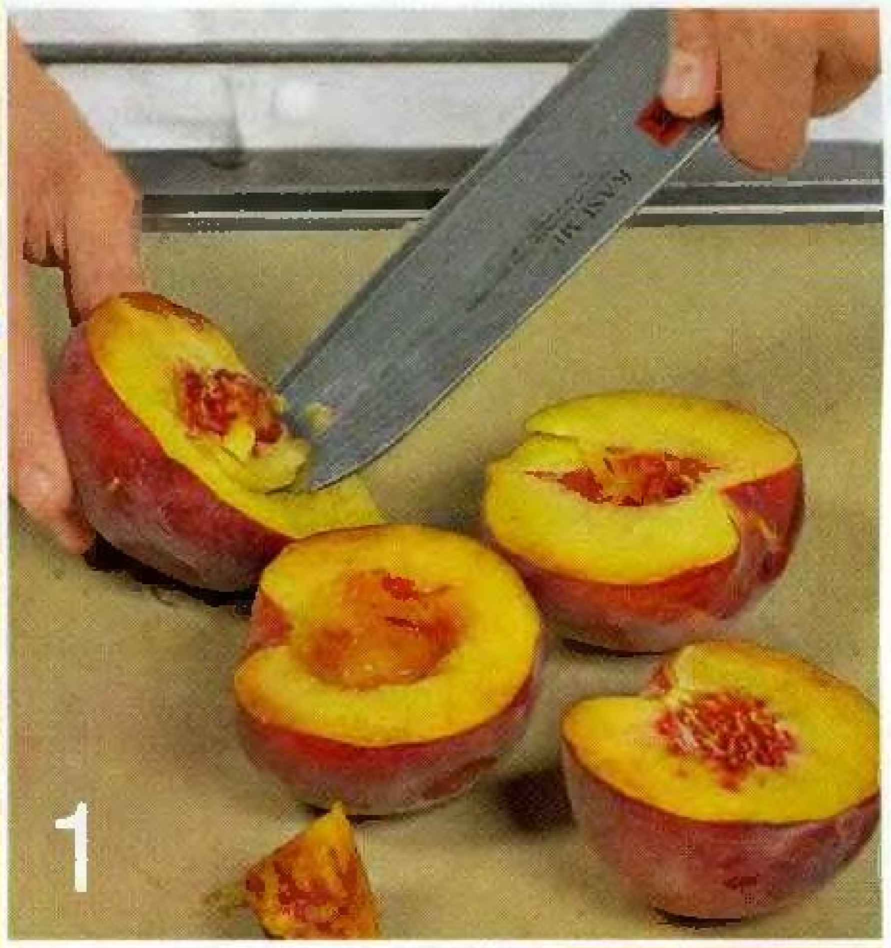
2	персика
750 мл	персикового сока
1 ст. л.	лимонного сока
200 мл	кокосового молока
100 мл	кокосового ликера
5	шариков мороженого с шоколадной крошкой

Время приготовления: 7 мин. + 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 440,8 ккал,
белки – 4,8 г, жиры – 18,4 г, углеводы – 64,0 г

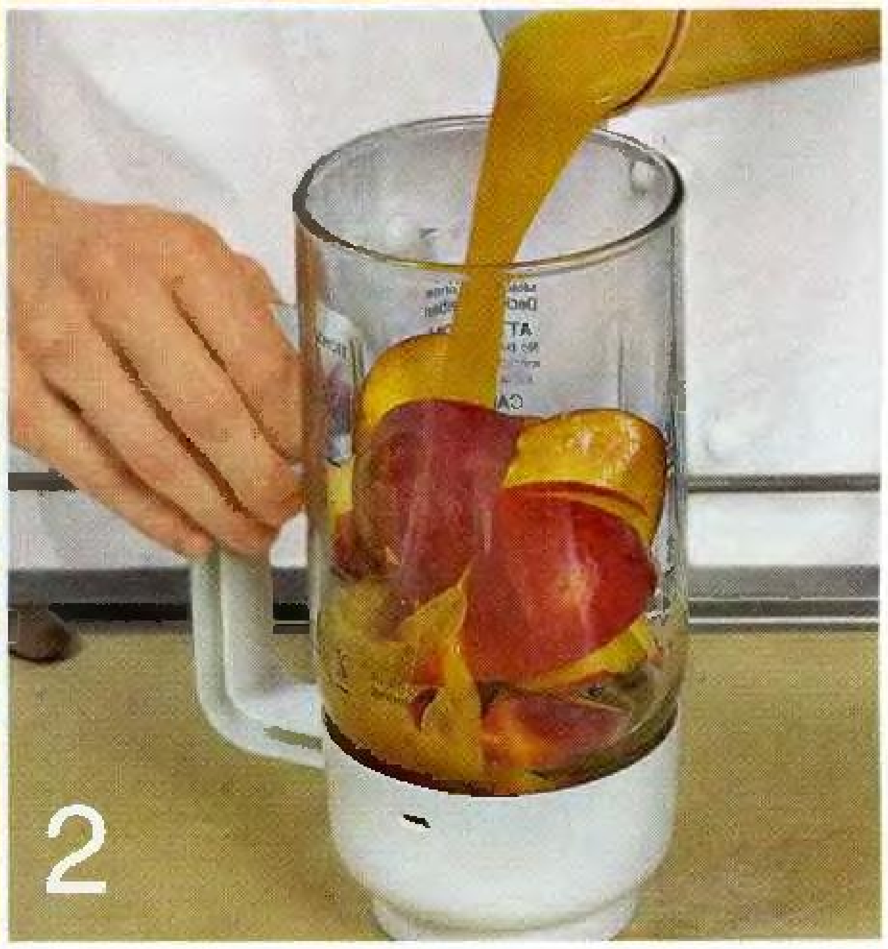
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Персики вымыть, разрезать пополам, косточку удалить.

2 Положить персики в блендер, залить персиковым и лимонным соком, взбить. Полученную смесь смешать с кокосовым молоком и ликером. Поставить в холодильник на 30 мин.
Разлить коктейль по бокалам. Положить сверху по шарику мороженого.



1



2

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2008 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки – 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: GLOBEXBANK, Moscow, Russia Acc. 40702840700810120661
Intermediary bank: Deutsche Bank Trust Company Americas, New York, USA
SWIFT CODE: BKTRUS33, Beneficiary's bank: corr. acc. 04-416-257, GLOBEXBANK, Moscow, Russia
LLC «Bonnier Publications» Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты!*

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 2-е полугодие 2008 года – 480 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 2-е полугодие 2008 года – 480 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 2-е полугодие 2008 года – 480 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 2-е полугодие 2008 года – 480 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 2-е полугодие 2008 года – 300 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 3010 1810 0000 0000 0243 БИК 044525243
Расч. сч. 4070 2810 5008 1002 0661 в ЗАО «Глобэксбанк» г.Москва

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________
Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 3010 1810 0000 0000 0243 БИК 044525243
Расч. сч. 4070 2810 5008 1002 0661 в ЗАО «Глобэксбанк» г.Москва

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________
Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

читайте в следующих выпусках:

- домашний галантин
- баранья нога с панчеттой
- фасолевый суп-пюре
- шоколадно-мятное печенье
- ризотто с базиликом
- пирог с айвой и грецкими орехами

следующий номер выйдет 15 сентября

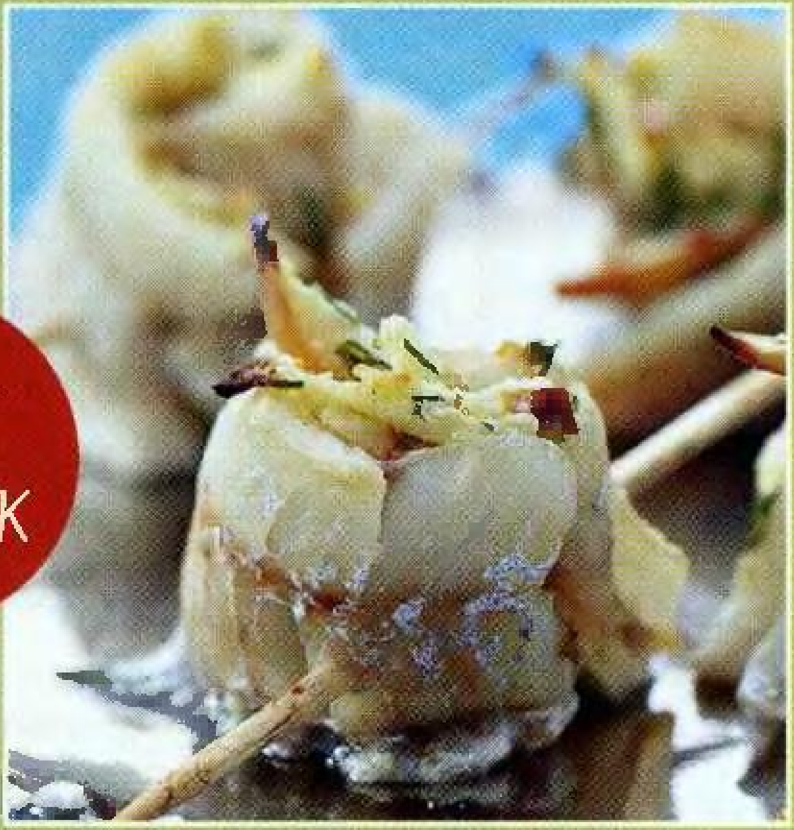
где купить

• **Tupperware**
единая справочная, тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

в новом журнале
«КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»
№17 (49) СЕНТЯБРЬ 2008

блюда из яблок

- паштет из яблок и куриных печенок
- рыбные рулеты с яблоками
- яблоки с беконом по-шведски
- классический яблочный пирог



http://kuhnya.flybb.ru/

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 17(115), сентябрь 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
заместитель директора Григорий Евтушенко,
менеджеры Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
менеджер по подписке Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 212 300 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2008 г.

http://kuhnya.flybb.ru/

http://kuhnya.flybb.ru/

Tupperware®

это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!

Реклама. Товар сертифицирован.

В изысканных чашах из коллекции «Элегантность» от Tupperware® можно смело брать с собой и перевозить даже жидкие блюда! Ни одна капля не прольется в вашу сумку и не запачкает сиденье вашей машины — абсолютно герметичные крышки не пропускают жидкость. Благодаря уникальному материалу поликарбонату, из которого изготовлены изделия, они выглядят, как стекло. Если вы случайно уронили изделие из коллекции «Элегантность», не переживайте — их практически невозможно разбить, ведь они не такие хрупкие, как стекло. Изделия из коллекции «Элегантность» великолепно подойдут как для летнего пикника на свежем воздухе, так и для сервировки праздничного ужина дома.

Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).

www.tupperware.ru